



## FICHE PRODUIT

### Le Volute



#### Description commerciale :

Ce fromage de chèvre au lait cru est particulièrement reconnaissable par sa pâte blanche et sa texture fine. Il est doux et frais. Fumage subtile et délicat

#### Enrobé

**Fabrication :** Fermière

**Famille :** 01 - Les Créations

**Type Lait :** Au lait cru

**Sous-Famille :** 01 - Chèvre

**Origine :** CALVADOS

**Certification :**

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Frais
<b>Croûte</b>	
<b>Ingrédients</b>	Lait cru de chèvre Lactosérum Ferments Lactiques (facultatif) Présure fumé liquide de bois de Sakura Sel
<b>Goût</b>	Doux, parfumé, frais
<b>Texture</b>	Fraiche et Moelleuse
<b>Conservateurs</b>	Aucun
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	0,120 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	Non connue
<b>Taux de MG</b>	Lait entier
<b>DLUO / Condition de conservation</b>	Stockage entre 2°C et 4°C
<b>Type de conditionnement</b>	En carton de 12 ( 2x6 )
<b>Conditionnement</b>	Conditionné par 12

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

##### Microorganismes - Limites - Références

**Listeria Monocytogènes - N=5, C=0 absence dans 25g - règlement Européen 853/2004**

Salmonella - N=5, C=0 absence dans 25g - règlement Européen 853/2004

**Staphylocoques à coagulase positive - N=5, c=2, M=10000ufc/ml, M=100000ufc/ml - règlement Européen 853/2004**

**Code article :** 1027

Sauf erreur typographique  
Les conditionnements peuvent être changés sans préavis

Le Relais du Goût  
3 rue de la Fromagerie  
Lieu dit RATIER  
27250 NEAUFLES AUVERGNY  
06.83.06.20.12    relaisdugout@orange.fr