



FICHE PRODUIT

Sans Sire de Chèvre à la truffe



Description commerciale :

Fabriqué à partir de lait de chèvre Saanen 100% biologique, affiné en croûte naturelle.

La chèvre Saanen est considérée comme la meilleure chèvre laitière au monde. À l'origine, ils viennent du Saanental suisse et tirent leur nom de là.

Ce fromage est préparé à partir de lait de chèvre biologique et est sans lactose. Le lait est thermisé avant préparation. La thermisation est une pasteurisation douce.

Ne dites jamais que vous n'aimez pas le fromage de chèvre si vous n'avez pas goûté à ce fromage! Goût subtil et moelleux sur la langue avec la longueur en bouche de la truffe. Nous avons déjà entendu de nombreuses personnes changer d'avis sur le fromage de chèvre.

Fabrication : Artisanale

Famille : 02 - Les Classiques

Type Lait : Au lait thermisé

Sous-Famille : 01 - Chèvre

Origine : Pays Bas

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte pressée non cuite
Croûte	Naturelle
Ingrédients	Lait de chèvre thermisé, brisure de truffe, sel, Ferments Lactiques, Présure végétale .
Goût	corsé
Texture	Crémeuse Fraîche
Conservateurs	
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	8,000 KG
Valeurs caloriques	384 Kcal /100g
Taux de MG	lait entier
DLUO / Condition de conservation	entier: Max 20 °C , ouvert: entre 2°C et 7°C
Type de conditionnement	
Conditionnement	Conditionné par 1

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 : 1904.SIRTRU

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