



FICHE PRODUIT

Le Brie de Vache fermier au lait cru



Description commerciale :

Le Brie de Vache fermier au lait cru en petit format d'un kg

Fabrication : Fermière

Type Lait : Au lait cru

Origine : YVELINES

Famille : 02 - Les Classiques

Sous-Famille : 03 - Vache

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte molle croûte fleurie
Croûte	Fleurie
Ingrédients	lait cru de vache, ferment lactique, présure, sel
Goût	
Texture	Crémeuse
Conservateurs	
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	1,000
Valeurs caloriques	
Taux de MG	Lait entier
DLUO / Condition de conervation	Stockage entre 2°C et 4°C
Type de conditionnement	
Conditionnement	Conditionné par 2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Microorganismes - Limites - Références

Code article : 313

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

Sauf erreur typographique
Les conditionnements peuvent être changés sans préavis