



FICHE PRODUIT

La Boulingrin



Description commerciale :

Tomme Normande "au poivre"

Fabrication : Fermière

Type Lait : Au lait cru

Origine : CALVADOS

Famille : 02 - Les Classiques

Sous-Famille : 03 - Vache

Certification :

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Famille de fromage	Pâte pressée non cuite
Croûte	Naturelle
Ingrédients	lait de vache biologique, sel, présure, ferment lactique, poivre
Goût	
Texture	
Conservateurs	
Allergènes	Protéines de Lait
Poids environ	1,300
Valeurs caloriques	
Taux de MG	Lait entier
DLUO / Condition de conservation	Stockage entre 2°C et 4°C
Type de conditionnement	En carton
Conditionnement	Conditionné par 1

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Microorganismes - Limites - Références

Code article : 321.2

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