



## FICHE PRODUIT

### L'Ossau Iraty bio

#### Description commerciale :

Délicatement typé, l'Ossau-Iraty offre une grande palette de variétés aromatiques, toujours auréolée d'une légère saveur de noisette. La durée de son affinage est essentielle pour qu'il puisse développer toute la profondeur de ses goûts et ainsi vous offrir un moment de dégustation unique. Afin de ne pas en perdre une miette, n'hésitez pas à le déguster avec une confiture de cerises noires ou de figues s'il devient bien sec, lorsque les fruits frais de saison ont disparu.

**Fabrication :** Fermière

**Famille :** 02 - Les Classiques

**Type Lait :** Au lait cru

**Sous-Famille :** 02 - Brebis

**Origine :** PYRENEES-ATLANTIQUES

**Certification :**

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Pâte pressée non cuite
<b>Croûte</b>	Naturelle
<b>Ingrédients</b>	Lait cru de brebis bio, présure ferments lactiques (facultatif) sel
<b>Goût</b>	Noisetté
<b>Texture</b>	FermeGranuleuse
<b>Conservateurs</b>	Aucun
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	4,500 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	Non connue
<b>Taux de MG</b>	Lait entier
<b>DLUO / Condition de conervation</b>	Stockage entre 2°C et 4°C
<b>Type de conditionnement</b>	En carton
<b>Conditionnement</b>	Conditionné par 2

#### 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 :** 2221BIO

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