



Persillé de chèvre

- **Code article** : CHBL



Pâte persillée



Lait pasteurisé de chèvre



Poids moyen : 5 Kg



Colisage : 1 pièce



Affinage minimum : 1 mois

UN PEU D'HISTOIRE

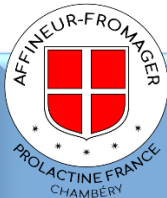


Les fromages Auvergnats sont le reflet du terroir et des hommes qui les produisent. Ils se font l'écho des riches pâturages et de savoirs ancestraux qui abondent sur cette terre à multiples caractères. Saint-Nectaire, Cantal, Salers, Gaperon, Fourme d'Ambert, Bleu d'Auvergne, ainsi que de nombreux fromages méconnus de ces belles contrées méritent tous d'être dégustés.

DESCRIPTIF

Comme son cousin le persillé de Brebis, sa croûte est elle aussi couverte d'un doux duvet blanc mais qui cache une pâte crémeuse légèrement parsemée de petites cavités où le persillage se développe. Son goût est simple et franc. L'amateur de chèvre sera satisfait, ainsi que les palais les plus fins, car il ne pêche jamais par un excès de puissance. Son goût reste constant.





Persillé de chèvre

Date de création : 23/08/2021

Version : 1

① CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT

Origine Du Lait	UE
Lait Et Traitement	Pasteurisé de Chèvre
Famille De Produit	Pâte persillée
Nomenclature Statistique Douanière	04064090
Unité Consommateur (EAN13)	3499070335001
EAN Colis	93760244484300

② CARACTERISTIQUES EMBALLAGES

Colisage	1 pièce en carton
Poids brut du produit	5kg environ
Hauteur	7 cm
Diamètre	27 cm

③ VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs énergétique	1346 kJ - 322 kcal
Matières grasses	26g
dont acides gras saturés	19.5g
Glucides	1g
dont sucres	Traces
Protéines	21g
Sel	1.8g

④ CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Gras/sec	53%
Extrait sec	45%

⑤ LISTE DES INGREDIENTS

LAIT pasteurisé de chèvre (origine UE), sel, ferments LACTIQUES, ferments d'affinage

⑥ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Listéria monocytogènes	Non détection/25g
Salmonelle	< 100 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive	< 100 ufc /g

⑦ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Naturelle fine et sèche à nuances entre marron orangé et blanc crème
Goût	Typé de bleu, et légèrement salé

⑧ INFORMATIONS DIVERSES

Allergènes (d'après la Directive 2003/89/CE)	Lait et produits à base de lait
OGM	Absence
Ionisation	Absence de produits ionisés
Contaminants	Conforme aux normes européennes en vigueur
Conservation	Maintenir entre +4°C et +6°C
Numéro d'agrément sanitaire	FR 43.162.002 CE

