



Racletine de Chèvre

- **Code article** : CHRA / CHRAG



*Photo non contractuelle



Pâte pressée non cuite



Lait pasteurisé de chèvre



Poids moyen : 5 Kg



Colisage : 1 pièce



Affinage minimum : 6 semaines

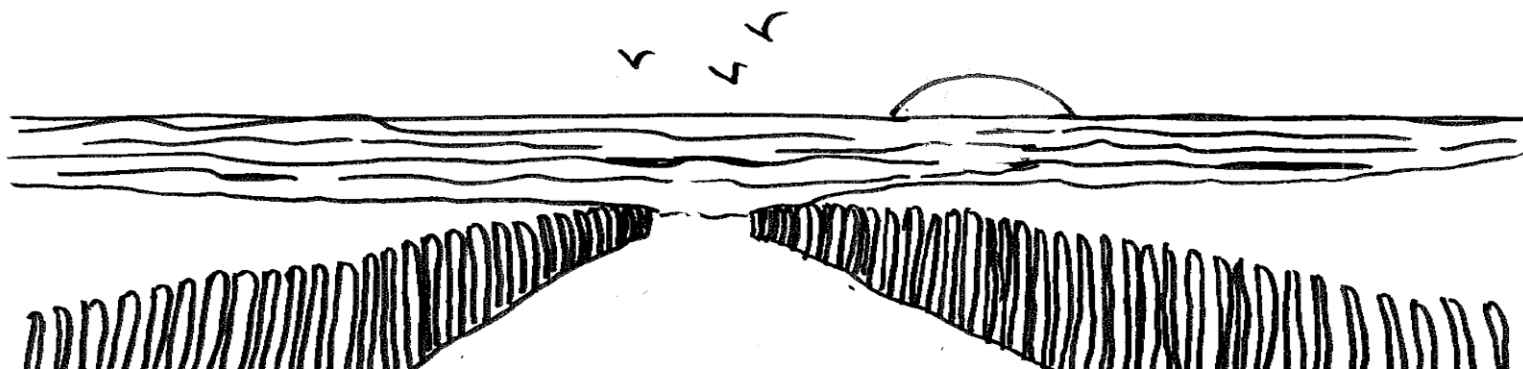
UN PEU D'HISTOIRE



En Vendée, lorsque l'on pense gastronomie, à l'évidence on pense à la brioche vendéenne ou aux fruits de mer, on oublie souvent l'histoire fromagère, à dominante chèvre, de ce terroir. Les fromages de chèvre présentent une grande diversité de formes et de saveurs, peu sont de type pâte pressée, le plus souvent ils sont de type « lactique ».

DESCRIPTIF

La Racletine de chèvre est un fromage au lait de chèvre pasteurisé. Sa croûte est orangée, sa pâte blanche et son goût est prononcé sans être fort. Une idée originale qui ajoute un caractère et une typicité recherchés par les amoureux de Raclette. Ce fromage a l'avantage de fondre très facilement, de ne pas rendre d'huile, d'être très digeste et de plaire à tous les palais.





Racletine de Chèvre

① CARACTERISTIQUES GENERALES DU PRODUIT

Origine Du Lait	France
Lait Et Traitement	Chèvre pasteurisé
Famille De Produit	Pâte pressée non cuite
DDM	90 jours
Affinage	6 semaines
Nomenclature Statistique Douanière	04069086
Unité Consommateur (EAN13)	2303544
EAN Colis	93760244484362

② CARACTERISTIQUES EMBALLAGES

Colisage	1 pièce
Type d'emballage	Carton et papier blanc
Poids brut du produit	5kg
Hauteur	7cm
Diamètre	30cm

③ VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs énergétique	1440 kJ - 343 kcal
Matières grasses	26.1g
dont acides gras saturés	18.7g
Glucides	2.7g
dont sucres	<0.02g
Protéines	25.1g
Sel	0.78g

④ CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Gras/sec	/
Extrait sec	40%

⑤ LISTE DES INGREDIENTS

LAIT pasteurisé de chèvre (origine : UE) , sel, ferments LACTIQUES, présure, conservateur : lysozyme d'OEUF, colorant : rocou (E160b), conservateur de croûte : natamycine (E235)

⑥ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Listéria monocytogènes	Non détection dans 25g
Salmonelle	Non détection dans 25g
Staphylocoques à coagulase positive	< 100ufc/g
Escherichia coli B-Glucuronidase	< 100ufc/g

⑦ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Forme	Cylindrique
Pâte	Couleur ivoire
Aspect croûtage	Teinte orangée

⑧ INFORMATIONS DIVERSES

Allergènes (d'après la Directive 2003/89/CE)	Lait et produits à base de lait Œuf et produit à base d'œuf
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 73.069.175 CE

