



Roquefort

Poudre de fromage à pate persillée

Description du produit

Le fromage bleu Roquefort® est un des plus grands fromages au monde. Il est entièrement produit avec du lait de brebis qui se nourrissent sur un vaste plateau (Les Causses- un plateau entouré de falaises) situé dans l'Aveyron. La maturation des fromages se fait dans des caves aérées , situées sous le village de Roquefort sur- Souzou. Ce sont la qualité du lait, la méthode de caillage, l'ajout de penicilium de Roquefort et la maturation dans des caves naturelles qui donnent cet unique et remarquable fromage.

Qualités & Caractéristiques

- Roquefort haut de gamme/ Fromage pâte persillée.
- Pas d'ajout de sel, ni d'autres ingrédients.
- Granulométrie "sur mesure".
- 2kg de fromage bleu de Roquefort® produisent 1kg de poudre déshydratée.

Suggestions d'utilisation

| | |
|-----------------|--|
| Vinaigrettes | Donne un goût de Fromage bleu de Roquefort®. |
| Sauces | Donne un goût de Fromage bleu de Roquefort® . |
| Assaisonnements | Très bien pour donner la saveur de fromage bleu de Roquefort®. |

Le LAIT est notre Métier...

402 Industrial Drive
Wapakoneta, OH 45895
(419) 738-5293
(419) 738-6883-FAX

1 888 LACTALIS
(1 888 522-8254)
www.liusa.com
sales@liusa.com

U.S. West Coast, Mexico,
and South America
(909) 548-0106
(909) 548-0401-FAX

Caractéristiques physiques & chimiques

| | |
|-------------------|--------------------|
| Matière sèche | >93% |
| FDB | >52% |
| Matière grasse | >48% |
| Humidité | <7% |
| NaCl | 6.70% (5.90-7.50%) |
| Protéines totales | 30.5% (27.5-33.5%) |
| Processing Salt | Absence |

Granulométrie

Mesh habituelle

Caractéristiques bactériologiques

| | |
|---------------------------|--------------------------------|
| Listeria Monocystogens: | Absence dans 25g n=5 c=0 |
| Salmonelle spp: | Absence dans 25g n=5 c=0 |
| Coliformes (30° C/86° F): | m=0 M=10 n=5 c=2 |

Emballage

Sac dans des caisses:
25 kg net.

Conditions & Durée de conservation

Afin d'assurer une conservation optimale, il est recommandé de maintenir les conditions suivantes:
Température: Lieu sec et froid +2° C à +6°C
(35.6° F à 42.8° F)
Durée de conservation: 170 Jours

NOTE IMPORTANTE

Notre responsabilité contractuelle consiste à fournir la marchandise selon les spécifications mentionnées ci-dessus ou selon la demande du client. Dans le cas où nous reconnaissons que l'un des éléments décrit est défectueux, et si nous sommes avertis dans un délai convenable, notre garantie se limite au remplacement du produit défectueux. Nous ne sommes pas responsables dans le cas d'une mauvaise utilisation de votre part. L'acheteur doit suivre les règles appliquées dans le pays d'utilisation du produit.