



## FICHE PRODUIT

### Chèvre Yuzu



#### Description commerciale :

agrumes aux arômes mandarine pamplemousse, un très frais et dynamique.

**Fabrication :** Fermière

**Type Lait :** Au lait cru

**Origine :** CALVADOS

**Famille :** 01 - Fromage

**Sous-Famille :** 01 - Chèvre

**Certification :** Création Relais du Goût

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Frais
<b>Croûte</b>	
<b>Ingrédients</b>	lait de chèvre, présure de chevreau, ferments lactiques (facultatif), dextrose, jus de yuzu vaporisé
<b>Goût</b>	Frais acidulé et sucré
<b>Texture</b>	FraicheMoelleuse
<b>Conservateurs</b>	Aucun
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	0,150 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	Non connue
<b>Taux de MG</b>	Lait entier
<b>DLUO / Condition de conservation</b>	Stockage entre 2°C et 4°C
<b>Type de conditionnement</b>	En carton
<b>Conditionnement</b>	Conditionné par 12

#### 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 :** B.1041

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



## FICHE PRODUIT

### Chèvre Raifort-wasabi



#### Description commerciale :

le véritable goût du wasabi sans son désagrément piquant.

**Fabrication :** Fermière  
**Type Lait :** Au lait cru  
**Origine :** CALVADOS

**Famille :** 01 - Fromage  
**Sous-Famille :** 01 - Chèvre  
**Certification :** Création Relais du Goût

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Frais
<b>Croûte</b>	
<b>Ingrédients</b>	Lait de chèvre Lactosérum Ferments Lactiques (facultatif) Présure Sel poudre de raifort (raifort, moutarde, extrait de moutarde, spiruline), sel de wasabi (sel, wasabi en poudre (raifort wasabi), amidon de maïs, épices (moutarde brune, moutarde orientale), amidon de maïs modifié (dextrine, extrait
<b>Goût</b>	Frais, Wasabi
<b>Texture</b>	FraicheMoelleuse
<b>Conservateurs</b>	Aucun
<b>Allergènes</b>	Protéines de LaitMoutarde
<b>Poids environ</b>	0,150 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	Non connue
<b>Taux de MG</b>	Lait entier
<b>DLUO / Condition de conservation</b>	Stockage entre 2°C et 4°C
<b>Type de conditionnement</b>	En carton
<b>Conditionnement</b>	Conditionné par 12

#### 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 :** B.1042

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



## FICHE PRODUIT

### Chèvre Ail noir



#### Description commerciale :

Aigre doux avec des notes de balsamique, il laisse transparaître le goût subtil de l'ail noir.

**Fabrication :** Fermière  
**Type Lait :** Au lait cru  
**Origine :** CALVADOS

**Famille :** 01 - Fromage  
**Sous-Famille :** 01 - Chèvre  
**Certification :** Création Relais du Goût

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Frais
<b>Croûte</b>	
<b>Ingrédients</b>	Lait de chèvre Lactosérum Ferments Lactiques (facultatif) Présure Sel Ail Noir/Vinaigre balsamique (vinaigre balsamique de Modène, sirop de glucose, amidon modifié)
<b>Goût</b>	Aigre doux
<b>Texture</b>	FraîcheMoelleuse
<b>Conservateurs</b>	Aucun
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	0,150 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	Non connue
<b>Taux de MG</b>	Lait entier
<b>DLUO / Condition de conservation</b>	Stockage entre 2°C et 4°C
<b>Type de conditionnement</b>	En carton
<b>Conditionnement</b>	Conditionné par 12

#### 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 :** B.1045

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



## FICHE PRODUIT

### Chèvre Sanshō



#### Description commerciale :

poivre citron, son parfum élégant et son goût fort, contraste avec la douceur du fromage.

**Fabrication :** Fermière

**Type Lait :** Au lait cru

**Origine :** CALVADOS

**Famille :** 01 - Fromage

**Sous-Famille :** 01 - Chèvre

**Certification :** Création Relais du Goût

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Frais
<b>Croûte</b>	
<b>Ingrédients</b>	Lait de chèvre Lactosérum Ferments Lactiques (facultatif) Présure Sel Poudre de Sancho Piment doux
<b>Goût</b>	Epicé citronné
<b>Texture</b>	Fraiche Moelleuse
<b>Conservateurs</b>	Aucun
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	0,120 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	Non connue
<b>Taux de MG</b>	Lait entier
<b>DLUO / Condition de conservation</b>	Stockage entre 2°C et 4°C
<b>Type de conditionnement</b>	En carton
<b>Conditionnement</b>	Conditionné par 8

#### 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 :** B.1046

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



## FICHE PRODUIT

### Chèvre Vanille et Rose



#### Description commerciale :

gourmandise florale et végétale, délicat mélange entre la vanille et la rose sur une base thé vert.

**Fabrication :** Fermière

**Type Lait :** Au lait cru

**Origine :** CALVADOS

**Famille :** 01 - Fromage

**Sous-Famille :** 01 - Chèvre

**Certification :** Création Relais du Goût

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Frais
<b>Croûte</b>	
<b>Ingrédients</b>	Lait de chèvre Lactosérum Ferments Lactiques (facultatif) Présure Sel Thé des Vahinés (thé, rose, vanille) poudre de carotte
<b>Goût</b>	Fleurit
<b>Texture</b>	Fraiche Moelleuse
<b>Conservateurs</b>	Aucun
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	0,150 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	Non connue
<b>Taux de MG</b>	Lait entier
<b>DLUO / Condition de conservation</b>	Stockage entre 2°C et 4°C
<b>Type de conditionnement</b>	En carton
<b>Conditionnement</b>	Conditionné par 12

#### 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 :** B.1051

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



## FICHE PRODUIT

### Chèvre thé Tchaï



#### Description commerciale :

Fromage chaleureux et long en bouche qui laisse au nez des notes d'épices et d'agrumes.

**Fabrication :** Fermière

**Type Lait :** Au lait cru

**Origine :** CALVADOS

**Famille :** 01 - Fromage

**Sous-Famille :** 01 - Chèvre

**Certification :** Création Relais du Goût

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Frais
<b>Croûte</b>	
<b>Ingrédients</b>	Lait de chèvre Lactosérum Ferments Lactiques (facultatif) Présure Sel Thé tchaï (thé, clou de girofles, cardamome), paprika en poudre
<b>Goût</b>	Epicé
<b>Texture</b>	Fraiche Moelleuse
<b>Conservateurs</b>	Aucun
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	0,150 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	Non connue
<b>Taux de MG</b>	Lait entier
<b>DLUO / Condition de conservation</b>	Stockage entre 2°C et 4°C
<b>Type de conditionnement</b>	En carton
<b>Conditionnement</b>	Conditionné par 12

#### 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 :** B.1052

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



## FICHE PRODUIT

### Chèvre thé Fumé



#### Description commerciale :

recette agrémentée de thé noir fumé qui contraste avec la délicatesse du chèvre frais.

**Fabrication :** Fermière

**Type Lait :** Au lait cru

**Origine :** CALVADOS

**Famille :** 01 - Fromage

**Sous-Famille :** 01 - Chèvre

**Certification :** Création Relais du Goût

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Frais
<b>Croûte</b>	
<b>Ingrédients</b>	Lait de chèvre Lactosérum Ferments Lactiques (facultatif) Présure Sel Thé Lapsang
<b>Goût</b>	Fumé
<b>Texture</b>	Fraiche Moelleuse
<b>Conservateurs</b>	Aucun
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	0,150 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	Non connue
<b>Taux de MG</b>	Lait entier
<b>DLUO / Condition de conservation</b>	Stockage entre 2°C et 4°C
<b>Type de conditionnement</b>	En carton
<b>Conditionnement</b>	Conditionné par 12

#### 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 :** B.1053

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



## FICHE PRODUIT

### Chèvre thé Violette

#### Description commerciale :

raffinement printanier, ce fromage assemblé sur une base de thé noir délicatement parfumé aux pétales de violettes révèle la dominante florale.

**Fabrication :** Fermière

**Type Lait :** Au lait cru

**Origine :** CALVADOS

**Famille :** 01 - Fromage

**Sous-Famille :** 01 - Chèvre

**Certification :** Création Relais du Goût

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Frais
<b>Croûte</b>	
<b>Ingrédients</b>	Lait de chèvre Lactosérum Ferments Lactiques (facultatif) Présure Sel Thé arôme violette
<b>Goût</b>	fleuri
<b>Texture</b>	Fraîche Moelleuse
<b>Conservateurs</b>	Aucun
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	0,150 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	Non connue
<b>Taux de MG</b>	Lait entier
<b>DLUO / Condition de conservation</b>	Stockage entre 2°C et 4°C
<b>Type de conditionnement</b>	En carton
<b>Conditionnement</b>	Conditionné par 12

#### 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 :** B.1054

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





## FICHE PRODUIT

### Chèvre thé Lotus-litchi

#### Description commerciale :

invitation au voyage exotique, mélangeant saveurs fruitées et florales.

**Fabrication :** Fermière  
**Type Lait :** Au lait cru  
**Origine :** CALVADOS

**Famille :** 01 - Fromage  
**Sous-Famille :** 01 - Chèvre  
**Certification :** Création Relais du Goût

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Frais
<b>Croûte</b>	
<b>Ingrédients</b>	Lait de chèvre Lactosérum Ferments Lactiques (facultatif) Présure Sel Thé aromatisé Lotus Lytchee Pensée
<b>Goût</b>	Fruité
<b>Texture</b>	Fraiche Moelleuse
<b>Conservateurs</b>	Aucun
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	0,150 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	Non connue
<b>Taux de MG</b>	Lait entier
<b>DLUO / Condition de conservation</b>	Stockage entre 2°C et 4°C
<b>Type de conditionnement</b>	En carton
<b>Conditionnement</b>	Conditionné par 12

#### 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 :** B.1056

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



## FICHE PRODUIT

### Brebis Myrte anisée



#### Description commerciale :

Subtil mélange d'un goût anisé et végétale

**Fabrication :** Fermière

**Type Lait :** Au lait cru

**Origine :** CHER

**Famille :** 01 - Fromage

**Sous-Famille :** 02 - Brebis

**Certification :**

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Lactique
<b>Croûte</b>	Naturelle
<b>Ingrédients</b>	Lait de brebis présure ferments lactiques (facultatif) sel myrte anisée écorce de bois d'anis
<b>Goût</b>	Subtilement anisé
<b>Texture</b>	Crémeuse Moelleuse
<b>Conservateurs</b>	Aucun
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	0,160 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	Non connue
<b>Taux de MG</b>	Lait entier
<b>DLUO / Condition de conservation</b>	Stockage entre 2°C et 4°C
<b>Type de conditionnement</b>	
<b>Conditionnement</b>	Conditionné par 9

#### 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 :** B.208

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



## FICHE PRODUIT

### Brebis à la feuille de cerisier



#### Description commerciale :

C'est l'association unique entre une brique de brebis et une feuille de cerisier japonais. Le résultat est original, moderne, fruité avec des saveurs d'amande et de griotte quand elle fraîche, et conserve les arômes si typiques du lait de brebis quand elle s'affine.

**Fabrication :** Fermière

**Type Lait :** Au lait cru

**Origine :** CHER

**Famille :** 01 - Fromage

**Sous-Famille :** 02 - Brebis

**Certification :**

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Lactique
<b>Croûte</b>	Naturelle
<b>Ingrédients</b>	Lait de brebis, présure, ferments lactiques (facultatif), feuille de cerisier, sel, sulfate d'aluminium potassique, citrate trisodique, acide citrique
<b>Goût</b>	Fruité, typé brebis
<b>Texture</b>	Crémeuse et moelleuse
<b>Conservateurs</b>	E522, E331iii, E330
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	0,200 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	Non connue
<b>Taux de MG</b>	Lait entier
<b>DLUO / Condition de conservation</b>	Stockage entre 2°C et 4°C
<b>Type de conditionnement</b>	
<b>Conditionnement</b>	Conditionné par 10

#### 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 :** B.212

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



## FICHE PRODUIT

### Brebis à la feuille de cerisier Premium



#### Description commerciale :

C'est l'association unique entre une brique de brebis et **deux** feuilles de cerisier japonais. Le résultat est original, moderne, fruité avec des saveurs d'amande et de griotte quand elle fraîche, et conserve les arômes si typiques du lait de brebis quand elle s'affine.

**Fabrication :** Fermière

**Type Lait :** Au lait cru

**Origine :** CHER

**Famille :** 01 - Fromage

**Sous-Famille :** 02 - Brebis

**Certification :**

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Lactique
<b>Croûte</b>	Naturelle
<b>Ingrédients</b>	Lait de brebis, présure, ferments lactiques (facultatif), feuille de cerisier, sel, sulfate d'aluminium potassique, citrate trisodique, acide citrique
<b>Goût</b>	Fruité, typé brebis
<b>Texture</b>	Crémeuse et Moelleuse
<b>Conservateurs</b>	E522, E331iii, E330
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	0,200 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	Non connue
<b>Taux de MG</b>	Lait entier
<b>DLUO / Condition de conservation</b>	Stockage entre 2°C et 4°C
<b>Type de conditionnement</b>	
<b>Conditionnement</b>	Conditionné par 10

#### 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 :** B.2122

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