



INVITEZ
LA BREBIS
A VOTRE
TABLE



L'Aveyron
L'autre pays du brebis

www.lafromageriedesbastides.com

La Fromagerie
des Bastides



La Fromagerie des Bastides
ZA la Glèbe - 105, rue de l'Abeille
12200 Savignac
Tél: 33(0)5 65 81 49 07



NEWS Fromages Au lait cru de brebis



Fromage traditionnel au lait cru de brebis issu de laits de qualité, récoltés sur le causse de Villeneuve d'Aveyron (pas d'ensilage).

Le Savignac est un fromage traditionnel du type pâte molle à croûte légèrement fleurie, obtenu par moulage à la louche et salage manuel, fabriqué artisanalement.



Le Savignac

Fromage traditionnel au lait cru de brebis

Composition : Lait cru entier de brebis, présure, ferments lactiques, sel.

Durée d'affinage : 8 à 12 jours - DLUO : 45 jours après affinage

Poids en fin d'affinage : 180g - Conservation : +2°C et +6°C

Conseil avant consommation :

Placer Le Savignac à température ambiante pendant 2 heures.

Caractéristiques nutritionnelles : (pour 100g)

Matière sèche : 53g

Matière grasse : 28g

Calcium : 422mg

Matière azotées : 21g

Chlorure (NaCl) : 1,85g

Glucides : 0,4g

Valeur énergétique : (pour 100g)

1430 Kilojoules (340 Kilocalories)

Conditionnement :

Colis de 9 produits placés en emballage carton de 35x35x3cm

Poids net produit : 1,350 Kg

Poids total colis : 1,800 Kg



La Fromagerie des Bastides
ZA La Glèbe – 105, rue de l'Abeille
12200 SAVIGNAC

Tel : 33(0)5 65 81 49 07

Mob: 33(0)6 08 37 23 52

Fax : 33(0)5 1747 61 64

m.esteban@lafromageriedesbastides.com

www.lafromageriedesbastides.com



L'Aveyron

L'autre pays du brebis

Tomette traditionnelle au lait cru de brebis issu de laits de qualité, récoltés sur le causse de Villeneuve d'Aveyron (pas d'ensilage).

La tomette des Consuls est un fromage traditionnel du type pâte pressée non cuite à croûte lavée orangée, fabriqué artisanalement.

Elle est élevée en cave d'affinage à 10°C avec une humidité relative de 95%. Les soins de croûte sont pratiqués à intervalles réguliers selon la durée d'affinage.



La Tomette des Consuls

Pâte pressée non cuite au lait cru de brebis

Composition : Lait cru entier de brebis, présure, ferments lactiques, sel.

Durée d'affinage : 10 semaines - DLUO : 120 jours après affinage

Poids en fin d'affinage : environ 500g- Conservation : +2°C et +6°C

Diamètre : 11 cm - Hauteur : 6,5 cm

Conseil avant consommation :

Placer La Tomette des Consuls à température ambiante pendant 2 heures.

Caractéristiques nutritionnelles :(pour 100g)

Matière sèche : 68g

Matière grasse : 37g

Calcium : 663mg

Matière azotées : 25g

Chlorure de sodium: 1,45g

Glucides : ≈ 0g

Valeur énergétique :(pour 100g)

1860 Kilojoules (430 Kcal)

Conditionnement :

Produits filmés individuellement

Poids net produit environ : 1,350 Kg

Poids total colis environ: 1,500 Kg



La Fromagerie des Bastides

ZA La Glèbe – 105, rue de l'Abeille

12200 SAVIGNAC

Tel : 33(0)5 65 81 49 07

Mob: 33(0)6 08 37 23 52

Fax : 33(0)5 1747 61 64

m.esteban@lafromageriedesbastides.com

www.lafromageriedesbastides.com



L'Aveyron

L'autre pays du brebis

Fromage traditionnel au lait cru de brebis issu de laits de qualité, récoltés sur le causse de Villeneuve d'Aveyron (pas d'ensilage).

Le Bastidou est un fromage traditionnel du type pâte molle à croûte légèrement fleurie, obtenu par moulage à la louche et salage manuel, fabriqué artisanalement.



Le Bastidou

Fromage traditionnel au lait cru de brebis

Composition : lait cru entier de brebis, présure, ferments lactiques, sel.

Durée d'affinage : 8 à 12 jours - DLUO : 45 jours après affinage

Poids en fin d'affinage : 140 g min - Conservation : +2°C et +6°C

Conseil avant consommation :

Placer Placer Le Bastidou à température ambiante pendant 2 heures.

Caractéristiques nutritionnelles :(pour 100g)

Matière sèche : 53g

Matière grasse : 28g

Calcium : 422mg

Matière azotées : 21g

Chlorure de sodium: 1,25g

Glucides : 0,4g

Valeur énergétique :(pour 100g)

1430 Kilojoules (340 Kilocalories)

Conditionnement :

Colis de 9 Produits filmés

placés dans un emballage carton 28x28x4cm

Poids net produit : 1,350 Kg

Poids total colis : 1,550 Kg



La Fromagerie des Bastides

ZA La Glèbe – 105, rue de l'Abeille -
12200 SAVIGNAC

Tel : 33(0)5 65 81 49 07

Mob: 33(0)6 08 37 23 52

Fax : 33(0)5 1747 61 64

m.esteban@lafromageriedesbastides.com

www.lafromageriedesbastides.com



L'Aveyron

L'autre pays du brebis

La Fromagerie des Bastides



Nous contacter

La Fromagerie des Bastides
ZA la Glèbe - 105, rue de l'Abeille
12200 Savignac
Tél: 33(0)5 65 81 49 07
Fax: 33(0)5 1747 61 64
www.lafromageriedesbastides.com
m.esteban@lafromageriedesbastides.com



facebook

Retrouvez nous aussi sur notre page

www.facebook.com/LaFromagerieDesBastides