

Fromage traditionnel au lait cru de brebis issu de laits de qualité, récoltés sur le causse Aveyronnais (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.

Il est élevé en chambre d'affinage régulée en température et humidité. Les retournements sont pratiqués quotidiennement.



## Le Bastidou

Pâte molle au lait cru entier de brebis

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

**Durée d'affinage : 12 jours.**

**A consommer de préférence avant 8 semaines après affinage**

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

**Diamètre : 8 cm - Hauteur : 4 cm**

**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 sous film plastique alimentaire placés dans un emballage carton 27x27x4 cm – Poids du colis 1,8Kg**



**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](mailto:m.esteban@lafromageriedesbastides.com)

[www.lafromageriedesbastides.com](http://www.lafromageriedesbastides.com)