

Le Devez au lait cru entier de brebis issu de laits de qualité, récoltés sur le causse aveyronnais (pas d'ensilage).

Le Devez est un fromage traditionnel du type lactique, fabriqué artisanalement.

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



## Le Devez

### Fromage lactique 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 8 semaines après affinage**

**Poids fin d'affinage : 100g min Conservation : +2°C et +6°C**

**Diamètre : 5 cm - Hauteur : 5 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 6 Produits en coque plastique alimentaire placés dans un emballage carton 31 x 21,5 x 5,5 cm**

**Poids du colis : 800g**



**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**

