

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

Le Pérail des Bastides 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 Pérail des Bastides

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 avant 8 semaines après affinage

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

Diamètre : 8 cm - Hauteur : 3,5 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 8 Produits en coque plastique alimentaire placés dans un emballage carton 25x25x10 cm. Poids du colis 1,600Kg



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