

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

Le Savignac est un fromage traditionnel du type pâte molle présure 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 Savignac

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 : 180g min Conservation : +2°C et +6°C

Diamètre : 11 cm - Hauteur : 3 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 35x35x4 cm. Poids du colis : 2Kg



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