

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
- Colis caisse bois de 12 produits



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

