

LOGO ENTREPRISE

PHOTO DU PRODUIT

Nom du produit

180 grammes carton de 8 UVC

Conservation

Température entre 4 et 6°
Humidité relative 75 %
DLUO de 4 semaines

Caractéristiques

Pâte molle
Lait cru de chèvre collecté dans les contreforts des Cévennes
Coagulation présure, emprésurage à 34°
Moulage à partir du caillé
Salage à sec
Affinage 15 à 20 jours

PS : Compte tenu du mode de fabrication du produit, des ruptures pourront intervenir sur les mois de novembre, décembre, janvier, février.

Les Chevriers de l'Hérault

ZI sud " Le Capitoul "– 34700 Lodève
Tél : 04.67.96.43.00 – Fax : 04.67.44.24.14
chevriers.herault@wanadoo.fr - <http://www.chevriers-herault.com>
RCS Clermont l'Hérault 314515743 – CEE : 34.142.21