



Lait bio 12

LES FROMAGES DE LA BIODIVERSITÉ

La SAS **Lait bio 12**
est un collectif de 9 éleveurs pratiquant l'agriculture biologique.

LA TRADITION FROMAGÈRE ALLIÉE AU BIO LOCAL

En collaboration avec la Coopérative des Bergers du Larzac, nous développons des fromages à pâte pressée au lait de vache bio issus de nos troupeaux de l'Aveyron et du Lot. Pour obtenir une pâte ferme et onctueuse, nos fromages sont affinés en cave au minimum 8 semaines.



LES FERMES DU COLLECTIF

La ferme de René Bec
La ferme de Serge Bordes
Le GAEC du Bouviale
Le GAEC la Croix de Malte
La ferme de Jean-Luc Mourgues
Le GAEC de la Pujade



PROXIMITÉ - TRANSPARENCE - QUALITÉ



Plus d'infos sur www.aveyron-bio.fr (L'Aveyron en bio > Les fromages Lait bio12)

laitbio12@aveyron-bio.fr