



FICHE
PRODUIT



Lait bio 12

LES FROMAGES DE LA BIODIVERSITÉ



Le BOUVIALE

Tradition

Le Bouviale, la tomme bio de vache au lait cru

Poids tomme : 750 g.
Poids minimum : 700 g.
Colisage : carton de 4 pièces

Le Bouviale est une fromage à pâte pressée au lait de vache bio issu de troupeaux sélectionnés de l'Aveyron et du Lot.

Il est fabriqué par la Coopérative des Bergers du Larzac au coeur du plateau du Larzac. Son affinage se fait en cave naturelle pendant 16 semaines minimum.

Son goût et son arôme expriment toute la générosité des pâturages de l'Aveyron. Ce fromage, à la pâte ferme et onctueuse, révèle ses meilleurs arômes entre 3 et 4 mois.

Catégorie : **lait de vache**

Fabrication : **pâte pressée mi-cuite**

Matière première : **lait cru**

Affinage : **4 mois minimum**

Finition : **croûte naturelle blanc ocre**

Diamètre : 10,5 cm Hauteur : 7 cm

T° de conservation : entre + 4 et + 8 ° c

Organisme certifié par : Ecocert

La SAS Lait bio 12

est un collectif de 9 éleveurs de l'Aveyron et du Lot pratiquant l'agriculture biologique : 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 et le GAEC de la Poujade

CONTACT

laitbio12@aveyron-bio.fr

05 65 46 78 98 - 06 67 25 06 96

La Grange Plaisance - 12 120 Cassagnes Bégonhès

www.aveyron-bio.fr