



Client :

Date mise à jour fiche technique : 17 mars 2012

Le Bouton

Poids approximatif à 18j	Environ 60g
Hauteur	Environ 2,5cm
Diamètre	Environ 4cm
Prix HT	
Conditionnement	A définir



Le Bouton est un petit fromage (idéal pour les 4h en Bourgogne), fabriqué au lait cru de chèvre.

Il faut 1 litre de lait pour mouler à la main 3 Boutons.

Démoulé 48h après moulage, mis sur grille, il va prendre sa robe des grands jours.

Il est vendu en général affiné à une quinzaine de jours minimum.

GAEC RIZET

Le Montot – 71420 OUDRY

Tel : 03.85.70.22.48– Fax : 03.85.88.13.52

Mail : gaec.rizet@wanadoo.fr

