



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](mailto:gaec.rizet@wanadoo.fr)**

