



Client :

Date mise à jour fiche technique : 17 mars 2012

Le Chèvre du Montot

Poids approximatif	Environ 190g à 20 jours
Hauteur	5,5cm
Diamètre	5,5cm
Prix HT	
Conditionnement	



Le Chèvre du Montot est un fromage fabriqué au lait cru de chèvre.

Il est fabriqué avec 1,3 litres de lait.

Il est moulé à la louche en faisselle, retourné tous les jours et mis sur claies.

A l'affinage, il est retourné chaque jour et commence par se couvrir d'un duvet blanc puis bleuté.



GAEC RIZET

Le Montot – 71420 OUDRY

Tel : 03.85.70.22.48– Fax : 03.85.88.13.52

Mail : gaec.rizet@wanadoo.fr