

Lait de Chèvre

Ces fromages de chèvre fermiers, au lait cru, sont produits dans le Calvados. Le caillé frais estensemencé avec le lactosérum issu de la production, afin d'obtenir un bon équilibre bactérien et une grande régularité des produits. Un caillage très lent diminue l'acidité et augmente la finesse du grain. Moulés à la main, ces fromages sont fabriqués pour votre commande. La gamme "frais" est conditionnée sur plateaux de bois de peuplier, elle est emballée sous film plastique, avec un absorbeur d'oxygène, ce qui permet de conserver le fromage frais pendant quarante cinq jours, dans son emballage scellé.

Fromages frais (avec absorbeur d'oxygène)	Conditionnement	Quantité Minimum	Durée moyenne de vente
Bajocasce nature (rond 160 g)	Caisse de 12 pièces	12 pièces	45 j.
Bajocasce cendré (rond 160 g)	Caisse de 12 pièces	12 pièces	45 j.
Crottin extra-frais (90 g)	Caisse de 24 pièces	24 pièces	45 j.
Crottin extra-frais (90 g)	Caisse de 18 pièces	18 pièces	45 j.
Bajocasce nature & Crottin extra-frais (6p. + 12p.)	Caisse de 18 pièces	18 pièces	45 j.
Buchette cendrée (250 g)	Caisse de 12 pièces	12 pièces	45 j.

Fromages frais aromatisés

Bajocasce - ail & fines herbes (rond 160 g)	Caisse de 12 pièces	12 pièces	45 j.
Bajocasce - piment doux (rond 160 g)	Caisse de 12 pièces	12 pièces	45 j.
Bajocasce - gros poivre (rond 160 g)	Caisse de 12 pièces	12 pièces	45 j.
Bajocasce - échalote rose (rond 160 g)	Caisse de 12 pièces	12 pièces	45 j.
Bajocasce - aux fleurs (rond 160 g)	Caisse de 12 pièces	12 pièces	45 j.
Bajocasce - romarin & sarriette (rond 160 g)	Caisse de 12 pièces	12 pièces	45 j.
Bajocasce - tomate (rond 160 g)	Caisse de 12 pièces	12 pièces	45 j.

Fromages frais aromatisés - Mixte 2 X 6

Bajocasce : 6 piment + 6 poivre (160 g)	Caisse de 12 pièces	12 pièces	45 j.
Bajocasce : 6 cendrés + 6 ail & fines herbes (160 g)	Caisse de 12 pièces	12 pièces	45 j.
Bajocasce : 6 fleurs + 6 échalote (160 g)	Caisse de 12 pièces	12 pièces	45 j.

Fromages frais aromatisés - Mixte 3 X 4

Bajocasce : 3 piment + 3 fleurs + 3 romarin (160 g)	Caisse de 12 pièces	12 pièces	45 j.
Bajocasce : 3 piment + 3 ail & fines herbes + 3 échalote	Caisse de 12 pièces	12 pièces	45 j.
Bajocasce : 3 fleurs + 3 romarin + 3 tomate (160 g)	Caisse de 12 pièces	12 pièces	45 j.

Fromages frais à la coupe ou en pot

Buche nature (± 2 Kg)	Carton de 1 pièce	1 pièce	45 j.
Buche cendrée (± 2 Kg)	Carton de 1 pièce	1 pièce	45 j.
Faisselle - égouttoir (260 g)	Pot plastique	6 pièces	18 j.

Fromages Crémeux & Demi-sec

Ces fromages de chèvre demi-secs sont conditionnés en caisses de bois aérées et disposés sur des paillons de seigle naturels ce qui favorise la flore bactérienne de croûte. Fabriqués sur commande pour les Affineurs du Béthelin, ces fromages vous seront livrés jeunes, après douze jours de ventilation, afin qu'ils ne sèchent pas trop vite. La durée de consommation de la gamme "demi-sec" est également de quarante cinq jours à l'emballage.

Sainte Maure, "à la paille" (320 g)	Caisse de 5 pièces	5 pièces	45 j.
Demi-Sainte Maure, "à la paille" (200 g)	Caisse de 12 pièces	12 pièces	45 j.
Pyramide cendrées (320 g)	Caisse de 6 pièces	6 pièces	45 j.
Bajocasce demi-sec (150 g)	Caisse de 12 pièces	12 pièces	45 j.
Crottin demi-sec (80 g)	Caisse de 20 pièces	20 pièces	45 j.

Tomme de chèvre

Tomme de chèvre grise du Berry (± 3,5 Kg)	au poids	1 pièce	± 75 j.
---	----------	---------	---------