



FICHE TECHNIQUE

Le Rond de Berry 200 grs nu

Type : Caillage lactique au lait cru de brebis, pâte fine et crémeuse.

Fabrication artisanale : Ramassage du lait et caillage quotidien, moulage à la main, salage manuel.

Lieu de production :

”SCEA LE BREBIS DU BERRY “Les Bruyères 18360 Saulzais le Potier Tél : 06.44.23.28.08

Estampille sanitaire :

Dénomination de vente	Le Saulzais
Composition	Lait cru de brebis : 1l Ferments lactiques : 0.2% Sel : 5g Présure : 0.18 ml
Matière grasse	Lait non normalisé, la matière grasse ne peut être calculée
DLUO	4 semaines du jour de livraison
Conservation	+ 6°
Conditionnement	X9 en caisse bois
Poids	200 grs
Allergène présent dans le produit en tant qu'ingrédient :	Selon la réglementation en vigueur : Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

Argumentaire :

Le Palais de Brebis est un fromage à pâte lactique, Sa croûte est finement blanchâtre. Son aspect intérieur des caractérise par un crémeux qui entoure une pâte douce et onctueuse. Son élaboration est de méthode artisanale. Le caillé est obtenu par coagulation du lait de brebis cru entier, après addition d'une faible quantité de présure, le moulage est fait manuellement, un retournement en faisselle est effectué pendant l'égouttage, le démoulage intervient 24h plus tard, les fromages obtenus sont recouverts d'un peu de sel pour un meilleur affinage. La température d'affinage va de 12° à 14° en hâloir pendant une durée de 10 à 12 jours, ensuite entre 4° et 6° pour minimiser l'évolution du produit.