

# Les Brebis Anjouées :

**Yaourt Citronné :**

**poids : 120g**

**Pots verre non consignés mais réutilisés si possible ... avec capsule PVC.**

**Lait de brebis entier bio pasteurisé, HE de zest de citron (AB), ferments lactiques**

**Légèrement citronné : un brin de fraîcheur pour ces chaudes journées d'été !**

**Best before - 10 jours car décoloration des épices**

**Fromage Affiné : « P'tit Pavé »**

**poids à l'égouttage : 120g (variable selon le stage d'affinage du produit)**

**Fromage affiné de minimum 15 jours**

**Continue son affinage en vitrine soit en crémant soit en séchant selon les réglage de celle ci ... Pas de panique !**

**Lait de brebis entier bio cru, sel ( 5 à 7% du lait initial), ferments lactiques**

**Fromages herbes & épices**

**Fromages frais de brebis enrobé d'épice, mélange unique confectionné en Bio par « Epi C Bio » transformateur et créateur de saveurs à Daumeray**

**Parfums d'épices - Zi le grand Clos - 49640 DAUMERAY**

<b>Mélange</b>	<b>Vert « Green Power »</b>	<b>Jaune « Asian Power »</b>	<b>Rouge « Red Power »</b>
<b>Composition</b>	<b>-Aïl -Ciboulette -Aneth -Estragon -Marjolaine -Echalote -Fenouil -Poivre noir</b>	<b>-Coriandre -Pois Chiche -Pois cassé -Cumin -Fenugrec -Curcuma -Moutarde -Piment -Poireaux -Carotte</b>	<b>-Paprika -Poivron Rouge -Curcuma -5 baies -tomate -Gingembre -Cumin</b>

		-échalote -Curry Verasamy	
<b>Notes dominantes</b>	<b>Plus classique, type ail et fines herbes...</b>	<b>Des notes légèrement sucrées et un petit goût de « reviens y ... »</b>	<b>Subtilement épicé, un piquent bien maîtrisé !</b>

**Merci de vos critiques elles me permettent de progresser !**

**PAVEC Benoit  
la Fosse Neuve  
49330 Contigné  
Léo D'Anjou  
06 51 16 48 66  
pavecbenoit@gmail.com**