

# FROMAGERIE LE PIC

## FROMAGES DE CHEVRE AU LAIT CRU



A partir des années 70, un jeune couple d'éleveurs caprins a peu à peu transformé le lait de leur troupeau en fromage, dans leur ferme des gorges de l'Aveyron. 30 ans plus tard, la **fromagerie familiale** a grandi, et les enfants ont repris le flambeau de la tradition fromagère **artisanale** en apportant leur touche de modernité et de créativité !

Avec **le lait cru issu des fermes avoisinantes**, ils ont développé au fil des années une gamme aux saveurs aussi variées que surprenantes, offrant des fromages de chèvre maîtrisés mais plein de caractère, de toutes formes et de toutes textures !

### FROMAGES LACTIQUES

La Rouelle (blanche ou cendrée)	250 g
La Mini-Rouelle (blanche ou cendrée)	155 g
La Buche (blanche ou cendrée)	300 g
La Bûchette (blanche ou cendrée)	150 g
Le Crottin (nature ou enrobé: abricot, raisins, noix, poivre, herbes)	120 g
Le Cabécou	70 g
Le Mini-Cabécou	40 g
Le Pic (blanc ou cendre)	90 g
Le Pavé D'oc (blanc ou cendre)	200 g
Le Rond D'oc (blanc ou cendre)	200 g
Le Rocher Du Pic	115 g
Le Cœur Du Pic	120 g
Tome Lou Pennol	2 kg

*DLUO 30 jours, 60 jours pour le Lou Pennol*

### BOUCHEES DE CHEVRE FRAIS

Figuette (nature ou aux épices)	65 g
Bouton D'oc	20 g
Boule D'oc	20 g

*DLUO 30 jours*

### FROMAGES PRESURE

Le Pechegos	300 g
Le Bouysset Coupe	1.5 kg
Le Bouysset Pave	250 g
La Tome Du Pic (également en morceaux sous-vide)	3.5 kg
La Tomette Du Pic	300 g
Le Jefou	800 g

*DLUO 45 jours : Pechegos et Bouysset, 60 jours : tome, tomette et Jefou.*