


<b>-Nom du produit</b>	<b>Ingrédients <u>allergènes</u></b>	<b>photo</b>
<p>« Perce neige » fromage type lactique</p>	<p><u>Lait</u> cru et entier de chèvre, présure, sel, ferments</p>	<p>Frais – crémeux – séchons</p> 
<p>Pitchou « ciboulette »</p> 	<p><u>Lait</u> cru et entier de chèvre, présure, sel, ferments, aromates : ciboulette</p>	<p>Fromage mi-frais</p> 
<p>Pitchou « poivre »</p> 	<p><u>Lait</u> cru et entier de chèvre, présure, sel, ferments, aromates : poivre noir</p>	<p>Fromage mi-frais</p> 
<p>Pitchou « thym/lavande »</p> 	<p><u>Lait</u> cru et entier de chèvre, présure, sel, ferments, aromates : basilic, marjolaine, herbes de Provence, fleurs de lavande, graines d’anis vert</p>	<p>Fromage mi-frais</p> 
<p>Pitchou « mexicain »</p> 	<p><u>Lait</u> cru et entier de chèvre, présure, sel, ferments, aromates : <u>chapelure</u>, poivron, graines de <u>sésame</u>, tomate, ail, oignon, herbes de provence, carvi, fenouil, poivre, extrait de paprika (E 160c)</p>	<p>Fromage mi-frais</p> 
<p>Charbonnière des Coulmes</p> 	<p><u>Lait</u> cru et entier de chèvre, présure, sel, ferments, <u>noix</u> Fourrage : confiture de <u>noix</u> : noix, sucre, eau Cendre : charbon de bois (pin maritime (E153))</p>	<p>fromage mi-frais</p> 
<p>Bûche</p> 	<p><u>Lait</u> cru et entier de chèvre, présure, sel, ferments</p> 	
<p>pyramide cendrée</p>	<p><u>Lait</u> cru et entier de chèvre, présure, sel, ferments Cendre : charbon de bois (pin maritime (E153))</p>	
<p>pyramide aromatique</p>	<p><u>Lait</u> cru et entier de chèvre, présure, sel, ferments Aromates : piment paprika / thym-lavande</p>	

<p><b>Tomme de chèvre</b> « alpine des coulmes » Fromage à croûte fleurie</p>	<p><u>Lait</u> cru et entier de chèvre, présure, sel, ferments</p>		 Affinage 40 jours
<p><b>Chèvre fermier « Petit Lutin »</b> Fromage à croûte lavée</p> 	<p><u>Lait</u> cru et entier de chèvre, présure, sel, ferments</p>	 Affinage 30 jours	
<p><b>Fromages blanc ou faisselles de chèvre</b></p>	<p><u>Lait</u> cru et entier de chèvre, présure, ferments</p>		
<p><b>Yaourt fermier de chèvre « nature »</b></p> 	<p><u>Lait</u> entier pasteurisé, ferments</p>		
<p><b>Yaourt fermier de chèvre « à la confiture »</b></p>	<p><u>Lait</u> entier pasteurisé, ferments Confiture : différentes selon la saison -fruits des bois ou myrtille - figue ou crème de marron - abricot/miel ou fruits du verger</p>		
<p><b>Crème dessert « chocolat »</b></p>	<p><u>Lait</u> entier pasteurisé, saccharose, amidon de maïs, cacao maigre en poudre 8 %, amidon de maïs cireux, épaississant : gomme de caroube, sel</p>		
<p><b>Crème dessert « vanille »</b></p>	<p><u>Lait</u> entier pasteurisé, saccharose, amidon de maïs, amidon de maïs cireux, dextrose, arôme vanille en poudre 0,4%, épaississant : gomme de caroube, colorant : caroténoïde E160a, sel</p>		
<p><b>Saucisson de chèvre</b></p>	<p>Maigre et gras de viande de chèvre 80%, lard de porc, sel, ail, sucre, poivre, boyau naturel de porc</p>	<p>Photo en attente</p>	
<p><b>Terrine de chèvre ou chevreau corsée (avec abats) conserve de 180g</b></p>	<p>Viande de chèvre 85%, gorge de porc, sel, ail, gélatine de porc, poivre</p>		
<p><b>Terrine de chèvre ou chevreau (sans abats) 180g</b></p>	<p>Abats de chèvre 33%, viande de chevreau 33%, gorge de porc, sel, gélatine de porc, ail, sel, poivre</p>		
<p><b>Chevreau aux olives pour 4 personnes</b></p>	<p>Viande de chevreau, olives, gorge de porc, cognac, sel, poivre</p>	<p>Photo en attente</p>	
<p><b>Chevreau à l'oriental pour 4 personnes</b></p>	<p>Viande de chevreau, tomates, raisins, abricots, sel, huile d'olive, persil, sucre, poivre, cumin, coriandre, paprika, cannelle, curcuma, piment</p>	<p>Photo en attente</p>	
<p>Chevreau en caissette (10kg) Découpé et Sous-vide Prêt à cuisiner ou congeler</p>	<p>Viande de chevreau de lait. <u>Né, élevé sur notre exploitation</u>. Viande maigre et savoureuse. Nourri <b>exclusivement</b> au lait de nos chèvres</p>		

La ferme de Lucie (vercors)

