

PRODUITS	COMPOSITION INGRÉDIENTS	EAN	VISUELS
Mangue 2x100grs	*Lait entier de brebis pasteurisé 82%, *mangue 9,4%, *sucre de canne 8,6%, *jus de citron concentré, pectine, ferments lactiques	3 770003 351184	
Citron 2x100grs	*Lait entier de brebis pasteurisé 82%, *sucre de canne roux équitable 9,9%, *cellules de citron 5,4%, eau (présente dans la préparation citron) 2,5%, pectine, *jus de citron (si nécessaire) 1,5%, ferments lactiques	3 760393 471050	
Mirabelle de Lorraine 2x100grs	*Lait entier de brebis pasteurisé 82%, *mirabelles de Lorraine 9%, *sucre de canne 8,8%, *jus concentré de citron, pectine, ferments lactiques	3 770003 351368	
Abricot de France 2x100grs	*Lait entier de brebis pasteurisé 84%, *mirabelles de Lorraine 8,3%, *sucre de canne 7,6%, pectine, ferments lactiques	3 770003 351443	
Nature 4x100grs	*Lait entier de brebis pasteurisé, ferments lactiques	3 770003 351313	
Vanille 4x100grs	*Lait entier de brebis pasteurisé 93,5%, *sucre de canne roux 5%, *extrait de gousse de vanille Bourbon de Madagascar 1,5%, ferments lactiques	3 770003 351382	
Nature 400grs	*Lait entier de brebis pasteurisé, ferments lactiques	3 770003 351320	
Vanille 400grs	*Lait entier de brebis pasteurisé 93,5%, *sucre de canne roux 5%, *extrait de gousse de vanille Bourbon de Madagascar 1,5%, ferments lactiques	3 770003 351375	

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique

Découvrez tous nos produits sur www.mon-berger.fr

Allergènes : lait et produits à base de lait (y compris lactose). Conservation : entre 2°C et 6°C. Colisage : par 6 packs.



Fabrication artisanale sur les Grands Causses



Un yaourt doux et onctueux
Au lait frais de brebis



Lait de brebis 100% local



Fabrication artisanale & familiale



Produit au coeur de l'Aveyron



SAS Ferme du Causse
Farnajous - 12560 Campagnac
Sortie 41 A75
05 65 69 33 08
info@fermeducausse.fr



Catalogue Yaourt Brebis



Notre histoire, nos valeurs

Depuis 2000, notre exploitation familiale est installée au coeur du Parc Naturel Régional des Grands Causses. C'est en 2008 que nous commençons la transformation du lait de brebis en yaourts. Nous suivons un cahier des charges stricts garantissant la qualité de nos produits.

LE RESPECT DU LAIT
POUR UN YAOURT DE QUALITÉ



Lait pasteurisé
au bain-marie



Sans
homogénéisation



Sans
standardisation

PRODUITS	COMPOSITION INGRÉDIENTS	EAN	VISUELS
Nature 2x120grs	*Lait entier de brebis pasteurisé, ferments lactiques	3 770003 351009	
Vanille 2x120grs	*Lait entier de brebis pasteurisé 93,5%, *sucre de canne roux 5%, *extrait de gousse de vanille Bourbon de Madagascar 1,5%, ferments lactiques	3 770003 351016	
Miel de France 2x120grs	*Lait entier de brebis pasteurisé 90%, *miel de France 10%, ferments lactiques	3 770003 351023	
Fruits rouges 2x100grs	*Lait entier de brebis pasteurisé 82%, *sucre de canne 8,7%, *fraises 3,5%, *framboises 3,2%, *myrtilles 2,2%, pectine, *jus de citron concentré, ferments lactiques	3 770003 351030	
Châtaigne d'Ardèche 2x100grs	*Lait entier de brebis pasteurisé 82%, *sucre de canne 9,5%, *châtaigne AOP d'Ardèche 5,6%, eau de cuisson, *extrait de vanille, ferments lactiques	3 770003 351047	
Confiture de lait 2x100grs	*Lait entier de brebis pasteurisé 80%, *confiture de lait de brebis 20% (*lait de brebis entier 50%, *sucre de canne 50%), ferments lactiques	3 770003 351061	
Pêche 2x100grs	*Lait entier de brebis pasteurisé 82%, *pêche de France 9,4%, *sucre de canne blond 8,6%, pectine, ferments lactiques	3 770003 351078	
Myrtille 2x100grs	*Lait entier de brebis pasteurisé 82%, *myrtille 8,9%, *sucre de canne 8,7%, *jus de citron concentré, pectine, ferments lactiques	3 770003 351085	

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique

Allergènes : lait et produits à base de lait (y compris lactose). Conservation : entre 2°C et 6°C. Colisage : par 6 packs.