



LE RELAIS DU GOUT

SPECIALITES EN FROMAGES DE CHEVRE ET BREBIS.
FROMAGES FERMISERS ET ARTISANAUX AU LAIT CRU. SELECTION DE FROMAGES ET CREMERIE
NORMANDS

Licence d'utilisation v1.0

Ce fichier a été téléchargé sur le site du Relais du goût® : <http://relaisdugout.fr>

1. Le contenu de ce fichier est la propriété du Relais du goût® ou d'un de ses partenaires avec son accord.
2. Toute modification ou publication, par internet ou autre moyen (**sauf impression interne de copie de travail** ou intranet) sans l'accord écrit du Relais du goût® est interdite.
3. **Vous ne pouvez imprimer ce fichier que dans son intégralité (= licence comprise)**
4. Cette licence d'utilisation ne doit pas être dissociée de ce fichier.
5. Toute demande d'accord écrit peut nous parvenir par courriel à relaisdugout@orange.fr
Sujet : Demande d'accord écrit

ou par courrier adressé au siège social (adresse ci-dessous)

Cette licence est modifiable sans préavis par le Relais du goût®. En conséquence, seule la dernière version du document disponible sur <http://relaisdugout.fr> est applicable.

Siège social : 3 Rue de la fromagerie
27250 Neaufles Auvergny
Siret : 41947688200032

Contact : relaisdugout@orange.fr



/ Unité

Poids (environ) : 0,160 Kg
M.G. % : Lait entier
Origine : CHER

Belet

Fermière Au lait cru

FR 18.245.51 CE

14.03.2017

Lait de brebis : présure ferments lactiques (facultatif) sel

Etiquette créée par www.relaisdugout.fr



/ Unité

Poids (environ) : 0,160 Kg
M.G. % : Lait entier
Origine : CHER

Belet

Fermière Au lait cru

FR 18.245.51 CE

14.03.2017

Lait de brebis : présure ferments lactiques (facultatif) sel

Etiquette créée par www.relaisdugout.fr



/ Unité

Poids (environ) : 0,160 Kg
M.G. % : Lait entier
Origine : CHER

Belet

Fermière Au lait cru

FR 18.245.51 CE

14.03.2017

Lait de brebis : présure ferments lactiques (facultatif) sel

Etiquette créée par www.relaisdugout.fr



/ Unité

Poids (environ) : 0,160 Kg
M.G. % : Lait entier
Origine : CHER

Belet

Fermière Au lait cru

FR 18.245.51 CE

14.03.2017

Lait de brebis : présure ferments lactiques (facultatif) sel

Etiquette créée par www.relaisdugout.fr