



# LE RELAIS DU GOUT

**SPECIALITES EN FROMAGES DE CHEVRE ET BREBIS.**  
FROMAGES FERMIERS 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](mailto: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](mailto:relaisdugout@orange.fr)



/ Unité

Poids (environ) : 0,400 Kg  
M.G. % : Lait entier  
Origine : PYRENEES-ATLANTIQUES

# Fromage Blanc de Brebis

Artisanale Au lait pasteurisé

14.03.2017

FR 64 094 103 CE

Lait de brebis ferments lactiques

Etiquette créée par [www.relaisdugout.fr](http://www.relaisdugout.fr)



/ Unité

Poids (environ) : 0,400 Kg  
M.G. % : Lait entier  
Origine : PYRENEES-ATLANTIQUES

# Fromage Blanc de Brebis

Artisanale Au lait pasteurisé

14.03.2017

FR 64 094 103 CE

Lait de brebis ferments lactiques

Etiquette créée par [www.relaisdugout.fr](http://www.relaisdugout.fr)



/ Unité

Poids (environ) : 0,400 Kg  
M.G. % : Lait entier  
Origine : PYRENEES-ATLANTIQUES

# Fromage Blanc de Brebis

Artisanale Au lait pasteurisé

14.03.2017

FR 64 094 103 CE

Lait de brebis ferments lactiques

Etiquette créée par [www.relaisdugout.fr](http://www.relaisdugout.fr)



/ Unité

Poids (environ) : 0,400 Kg  
M.G. % : Lait entier  
Origine : PYRENEES-ATLANTIQUES

# Fromage Blanc de Brebis

Artisanale Au lait pasteurisé

14.03.2017

FR 64 094 103 CE

Lait de brebis ferments lactiques

Etiquette créée par [www.relaisdugout.fr](http://www.relaisdugout.fr)