



GAEC BIDARTIA
64220 ASCARAT
gaec.bidartia@wanadoo.fr
tel/ fax: 0559371670
tel: 0689259047

La ferme BIDARTIA se situe au village d'Ascarat, à côté de saint Jan Pied de Port, au Pays Basque. Nous élevons une quarantaine de vaches laitières et nous transformons une partie de leur lait en fromage de vache au lait cru, en lait frais pasteurisé entier, demi écrémé et écrémé, beurre et crème fraîche. Ce sont des produits fermiers.

Nos vaches sont de race Montbéliarde, connue pour sa rusticité et la qualité de son lait. Elles pâturent les prairies autour de notre ferme, dès que le temps le permet, et reçoivent du foin sec et de l'aliment garanti **sans OGM** quand elles sont à l'intérieur.

Nos produits sont certifiés **sans OGM**.

FICHES TECHNIQUES DES PRODUITS

LAIT FRAIS PASTEURISE

ingrédients: lait

allergènes: lait

DLC: 8 (en bidon) à 10 jours (en bouteille)

analyse nutritionnelle pour 100g:

- protéine: 3,3 g
- matière grasse :
 - lait entier 3,6g
 - lait demi écrémé 1,5 à 1,8 g
 - lait écrémé 0g

conditionnement: en bouteille en plastique de 1L ou en bidon en plastique de 10L (nous récupérons les bidons).

Température de stockage: 2 à 4°C

FROMAGE AU LAIT CRU

ingrédients: lait, ferment, présure

allergènes: lait

DLUO: 2 mois

conditionnement: tomme de 1 ou 2 kg

Température de stockage: jusqu'à 8°C