



Le Brebis des grands espaces

Les racines du Fédou,

1973 : les premiers Fédous sont moulés et vendus par Marie et Armand Pratlong.

1982 : le Gaec de Hyelzas valorise le lait de son troupeau en Fédou, Pérail, Tomme.



Le début d'une autre histoire,

1990 : création de la sarl le Fédou.

1994 : agrandissement et création d'un accueil / dégustation.

2000 : agrandissement.

2008 : création de la SAS Fromagerie de Hyelzas, pour recapitaliser, 50 associés en plus des fondateurs.

2015 : agrandissement des locaux d'affinage, du sas d'expédition et de l'arrivée du lait. Installation d'une chaudière à plaquettes de bois.

2019 : Nouvelle visite expérientielle du Fédou avec nos guide gourmands d'Occitanie.



Notre terroir : le Causse Méjean,

Vaste plateau calcaire de 33 000 hectares où vivent 25 000 brebis et 450 habitants.

L'agropastoralisme des Causses et des Cévennes est classé au patrimoine mondiale par l'UNESCO.

Cahier des charges production de lait Fédou depuis 1992 !

Le lait de brebis est produit sur le Causse Méjean, les brebis pâturent les landes calcaires. Nos éleveurs passionnés par leur métier et par leur territoire prennent soin de leurs brebis pour produire un lait de qualité, sincère et savoureux comme le Causse Méjean !



Index catalogue

Le Fédou	5
La Bergeronnette	7
La Brique	9
La Téoulette	11
La Grivette	13
La Cardabelle	15
Le Titounet	17
Le Claousou	19
Le Sounal	21
La Souréliette	23
La Tomme	25
La Brousse	27
La Rebarbe	29
La Meule des bergers	33
La Cadénelle	35
L'Oursailou	37
Le Mit'chou	39
La Brousse-bio	41

Le Fédou

du Causse Méjean

Généreux et savoureux !

Origine : Le FEDOU est notre héritage de tradition familiale ! Sur le causse Méjean, chaque ferme avait sa recette de fabrication.

Type : C'est un fromage à pâte molle à croûte fleurie. Fabriqué à partir de lait entier de brebis thermisé. Caillé doux présure.

Poids: 0,250 kg à la pièce



En occitan, « Fède » veut dire brebis, d'où son nom de Fédou ! Il est à l'origine de notre fromagerie, c'est avec lui qu'Armand et Marie Pratlong, puis Christian, Jeanine et Pierre, ont commencé notre histoire. Nous commercialisons ce fromage depuis 1978, après qu'il eut fait les délices des générations précédentes...

C'est un fromage à pâte molle à croûte fleurie. Le Fédou du Causse Méjean est affiné au moins une quinzaine de jours pour devenir fin et moelleux en bouche. Couvert de bleu à l'origine, blanc maintenant, il vieillit avec nous. Fromage généreux, il mêle la finesse du lait de brebis aux arômes de sous bois.



Ce fromage est élaboré à partir de lait entier de brebis provenant d'exploitations agricoles rigoureusement sélectionnées. Tous nos bergers pratiquent une agriculture raisonnée et un élevage extensif. Ils ont signé notre cahier des charges : alimentation traditionnelle, pâturage des brebis.



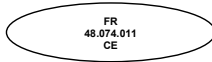


FICHE TECHNIQUE FEDOU 250g

Code article 4069050
Nomenclature douanière

FEDTC1N

Marque de salubrité :



Date création : 01/10/2018
Date de MAJ 24/01/2022

Le Fedou
Fromagerie de Hyelzas SAS
HYELZAS
48150 Hures La Parade
Tél : 04.66.45.66.74
Fax : 04.66.45.68.03

DENOMINATION FROMAGE

Nature du lait (vache, chèvre, brebis)	brebis
Lait (cru, thermisé, pasteurisé)	Lait thermisé
Origine du lait	France
Type de pâte (molle, cuite, pressée...)	Molle
Type de présure	Présure animale
Type de croûte (fleurie, lavée, morgée...)	Fleurie
Durée d'affinage minimum	10 jours
Dimensions du fromage	diam 10cm, haut 3,5cm
Poids net en g	250
DDM garantie à réception en jours	33 jours

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Conservateurs	Ingrédients	Valeurs nutritionnelles du produit			
néant	Fromage au LAIT THERMISE de Brebis	Critère	Résultat	Critère	Résultat
	98%	Valeur énergétique kj	1440	Graisses g/100g	30
		Valeur énergétique kcal	348	Acide gras mono insaturés g/100g	6
Colorants dans la pâte	Sel 1,2%	Protéines g/100g	18	Acide gras poly insaturés g/100g	1
non	Présure	Glucides %	1	Acides gras saturés g/100g	19
	Ferments	Sucres g/100g	<0,5	Cendres g/100g	2
Colorants dans la croûte		Extrait sec	52%	Humidité pression réduite %	48
non		MG sur produit fini	28,4%	Taux de sel g/100g	0,98
		MG/ES	55,1%	Sodium en g/100g	0,39
		pH	5,4	* Analyse réalisée sur un mélange de fromage de la même famille	
		HFD	68%	*Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait	

Allergènes	Présence	Absence	Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge,avoine) et produits à base de ces céréales		Absence	Fruits à coques (amandes, noisettes,noix) et produits à base de ces fruits		Absence
Crustacés et prod. à base de crustacés		Absence	Céleri et produits à base de céleri		Absence
Œufs et produits à base d'œufs		Absence	Moutarde et produits à base de moutarde		Absence
Poissons et prod. à base de poissons		Absence	Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		Absence
Arachides et prod. à base d'arachides		Absence	Sulfite et dioxyde de soufre		Absence
Soja et produits à base de soja		Absence			
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence				

CONDITIONNEMENT

T°C de conservation produit	4°C - 10°C
Colisage	6 pièces
Gencode colis	3589080004230
Gencode produit	3589080004247
EAN 14	53589080004242
Poids brut/ colis (g)	1780
Dimensions colis (L x l x h) (cm)	35 x 24 x 7
Nbre de colis par couche	8
Nbre de couches par palette	20
Nbre de colis par palette	160

CARACTERISTIQUES EMBALLAGE

Type emballage produit (papier,boite bois..)	Nu
Type emballage colis (bois, carton....)	caisse bois+papier
Poids de l'emballage produit vide(g)	0
Poids de l'emballage du colis vide(g)	310
Type palette	euro

PROCESS DE FABRICATION

Réception du lait,
Contrôle chauffage
Maturation du lait
Présurisation-acidification
Caillage avec de la présure animale
Travail du caillé
Découpage
Brassage
Moulage
Egoutage
saumurage
Affinage
Affinage minimum 10 jours
Contrôles qualité
Contrôle bactériologiques, pH, HFD
Dégustation
Emballage



La Bergeronnette

Pérail

*Douce et
onctueuse !*

Origine : Le Pérail était fabriqué dans chaque ferme pour la consommation familiale sur tous les grands causses et la région de Millau.

Type : C'est un fromage à pâte molle à croûte peu fleurie. Fabriqué à partir de lait entier de brebis. Caillage doux, présure.

Poids : 0,150 kg à la pièce



Notre Bergeronnette, Pérail du Fédou au lait de brebis entier thermisé, est le fruit de notre histoire familiale, et de la tradition pastorale. Nous la fabriquons comme autrefois à partir d'un caillé doux présure. Depuis 1978 notre Pérail s'appelle la Bergeronnette du nom de l'oiseau qui annonce le renouveau du printemps sur le Causse Méjean.

Avec le temps, sa pâte devient fine et crémeuse et les goûts suaves et doux se développent. Sa texture et sa saveur reflètent la qualité de la flore naturelle de notre terroir de montagne.



En parlant d'un fromage prisé à Rome, Pline l'Ancien a écrit il y a plus de 2000 ans « un fromage plat et rond au lait de brebis venant de la région des gabaies ».

Il a longtemps été moulé dans chaque ferme après la fermeture de la laiterie, avec la présure échangée avec les laitiers.





FICHE TECHNIQUE BERGERONNETTE Pérail du Fédou 150g pliée

Code article
Nomenclature douanière 04069050

BERTC1P6-BERTC1P9-BERTC1P12

Marque de salubrité :



Date création : 01/10/2018
Date de MAJ : 24/01/2022

Le Fedou
Fromagerie de Hyelzas SAS
HYELZAS
48150 Hures La Parade
Tél : 04.66.45.66.74
Fax : 04.66.45.68.03

DENOMINATION FROMAGE

Nature du lait (vache, chèvre, brebis)	brebis
Lait (cru, thermisé, pasteurisé)	Lait thermisé
Origine du lait	France
Type de pâte (molle, cuite, pressée...)	Molle
Type de présure	Présure animale
Type de croûte (fleurie, lavée, morgée...)	Fleurie
Durée d'affinage minimum	7 jours
Dimensions du fromage	diam 100mm Ht 25mm
Poids net en g	150g
DDM garantie à reception en jours	26 jours

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Conservateurs	Ingrédients	Valeurs nutritionnelles du produit			
non	Fromage au LAIT thermisé de Brebis 98%	Critère	Résultat	Critère	Résultat
		Valeur énergétique kj	1260	Graisses g/100g	26
		Valeur énergétique kcal	304	Acide gras mono insaturés g/100g	6
Colorants dans la pâte	Sel 1,2%	Protéines g/100g	17	Acide gras poly insaturés g/100g	1
non		Présure	Glucides %	1	Acides gras saturés g/100g
	Ferments	Sucres g/100g	<0,5	Cendres g/100g	4
Colorants dans la croûte		Extrait sec	45%	Humidité pression réduite %	53
non		MG sur produit fini	23%	Taux de sel g/100g	1,4
		MG/ES	51%	Sodium en g/100g	0,55
		pH	5,4	* Analyse réalisée sur un fromage de la même famille le 20/02	
		HFD	71%	*Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait	

Allergènes	Présence	Absence	Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge,avoine) et produits à base de ces céréales		Absence	Fruits à coques (amandes, noisettes,noix) et produits à base de ces fruits		Absence
Crustacés et prod. à base de crustacés		Absence	Céleri et produits à base de céleri		Absence
Œufs et produits à base d'œufs		Absence	Moutarde et produits à base de moutarde		Absence
Poissons et prod. à base de poissons		Absence	Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		Absence
Arachides et prod. à base d'arachides		Absence	Sulfite et dioxyde de soufre		Absence
Soja et produits à base de soja		Absence			
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence				



CONDITIONNEMENT

PROCESS DE FABRICATION

T°C de conservation produit	4°C - 10°C			Réception du lait,
Colisage	6 pièces	9 pièces	12 pièces	Contrôle chauffage
Gencode colis	3589080004650	3589080004667	3589080004674	Chauffage
EAN 14	53589080004655	53589080004662	53589080004679	
Gencode produit	3589080004643			Maturation du lait
Poids brut/ colis (g)	1210	1160	2110	Caillage avec de la présure animale
Dimensions colis (L x l x h) (cm)	35 x 24 x 4	35 x 24 x 7	35 x 24 x 7	Travail du caillé
Nbre de colis par couche	8	7	7	Découpage
Nbre de couches par palette	20	20	20	Brassage
Nbre de colis par palette	160	140	140	Affinage

CARACTERISTIQUES EMBALLAGE

Type emballage produit (papier,boite bois..)	Complexe d'affinage			affinage minimum 7 jours
Type emballage colis (bois, carton....)	caisse bois			Contrôles qualité
Poids de l'emballage produit vide(g)	<1			Contrôle bactériologiques, pH, HFD
Poids de l'emballage du colis vide(g)	200	290	290	Dégustation
Type palette	euro			Emballage

La Brique

du Causse Méjean

*Suave
et moelleuse !*

Origine : La Brique du Fédou, allie la tradition locale du caillage à l'originalité de la forme.

Type : C'est un fromage à pâte molle à croûte peu fleurie. Fabriqué à partir de lait de brebis. Caillage doux, présure.

Poids : 0,170 kg à la pièce



Née en 1992, La Brique du Fédou est notre première innovation, alliant notre tradition de caillage à une forme alors peu commune sur le causse Méjean. Trente ans après, elle continue à faire le régal des gourmets. La brique du Fédou offre une présentation agréable, une conservation plus aisée, un seul bord entamé par la coupe.

La brique du Fédou est souple, crémeuse affinée. Les arômes fins et suaves du lait de brebis se développent au fil des jours, elle affirme son caractère en s'affinant.

Chaque Brique du Fédou est délicatement pliée manuellement dans un complexe d'affinage translucide. Cette présentation favorise la souplesse de la pâte et développe les arômes.



Ce fromage est élaboré à partir de lait entier de brebis provenant d'exploitations agricoles rigoureusement sélectionnées. Tous nos bergers pratiquent une agriculture raisonnée, un élevage extensif. Ils ont signé notre cahier des charges : alimentation traditionnelle, pas d'ensilage, les brebis pâturent...



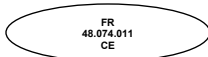


FICHE TECHNIQUE

BRIQUE du FEDOU pliée 170 g

Code article **BRITC1P4**
Nomenclature douanière **4069050**

Marque de salubrité :



Date création : **01/10/2018**
Date de MAJ **24/01/2022**

Le Fedou
Fromagerie de Hyelzas SAS
HYELZAS
48150 Hues La Parade
Tel : 04.66.45.66.74
Fax : 04.66.45.68.03

DENOMINATION FROMAGE

Nature du lait (vache, chèvre, brebis)	brebis
Lait (cru, thermisé, pasteurisé)	Lait thermisé
Origine du lait	France
Type de pâte (molle, cuite, pressée...)	Molle
Type de présure	Présure animale
Type de croûte (fleurie, lavée, morgée...)	Fleurie
Durée d'affinage minimum	7 jours
Dimensions du fromage	150mm-70mm-25mm
Poids net en g	170g
DDM garantie à réception en jours	26 jours

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Conservateurs		Ingrédients		Valeurs nutritionnelles du produit			
néant		Fromage au LAIT THERMISE de Brebis	98%	Critère	Résultat	Critère	Résultat
				Valeur énergétique kj	1260	Graisses g/100g	26
Colorants dans la pâte		Sel	1,2%	Valeur énergétique kcal	304	Acide gras mono insaturés g/100g	6
				non	Présure Ferments	Protéines g/100g	17
Colorants dans la croûte						Glucides %	1
				non			

Allergènes	Présence	Absence	Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge,avoine) et produits à base de ces céréales		Absence	Fruits à coques (amandes, noisettes,noix) et produits à base de ces fruits		Absence
Crustacés et prod. à base de crustacés		Absence	Céleri et produits à base de céleri		Absence
Œufs et produits à base d'œufs		Absence	Moutarde et produits à base de moutarde		Absence
Poissons et prod. à base de poissons		Absence	Graines de sésame et produits à basede graine de sésame		Absence
Arachides et prod. à base d'arachides		Absence	Sulfite et dioxyde de soufre		Absence
Soja et produits à base de soja		Absence			
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence				

CONDITIONNEMENT

T°C de conservation produit	4°C - 10°C
Colisage	4 pièces
Gencode colis	3589080004636
Gencode produit	3589080004605
Poids brut/ colis (g)	942
Dimensions colis (L x l x h) (cm)	25 x 24 x 4
Nbre de colis par couche	12
Nbre de couches par palette	20
Nbre de colis par palette	240

CARACTERISTIQUES EMBALLAGE

Type emballage produit (papier,boite bois..)	Complexe d'affinage
Type emballage colis (bois, carton....)	caisse bois
Poids de l'emballage produit vide(g)	2
Poids de l'emballage du colis vide(g)	310
Type palette	euro



PROCESS DE FABRICATION

Réception du lait,
Contrôle
Chauffage
Maturation du lait
Caillage avec de la présure animale
Travail du caillé
Découpage
Brassage
Affinage
Moulage
Egoutage
Salage
affinage minimum 7 jours
Contrôles qualité
Contrôle bactériologiques, pH, HFD
Dégustation
Emballage

La Téoulette

du Causse Méjean

*Fine
et soyeuse !*

Origine : Pour une nouvelle présentation, une autre couleur, un nouvel affinage : notre brique cendrée

Type : C'est un fromage à pâte molle à croûte cendrée, peu fleurie. Fabriqué à partir de **lait entier de brebis**. Caillage doux, présure.

Poids : 0,200 kg à la pièce



La Téoulette, notre création 2014, une déclinaison de notre brique avec une croûte cendrée.

D'aspect généreux, nos Téoulettes sont douces et crémeuses. Les saveurs fraîches du lait de brebis sont mises en valeur par la texture fondante et soyeuse qui se révèle doucement en bouche.

Protégée par un fin voile de cendre, elles continueront à s'affiner sur la paille naturelle en caisse bois.



Traditionnellement, sur le causse Méjean les constructions étaient couvertes en lauzes calcaire, appelées «téoulas» en occitan. A la base du toit, les lauzes sont larges et grandes, plus on monte, plus elles sont petites, des téoulas, on passe aux téoulettes.

En hommage aux bâtisseurs du Causse Méjean, notre brique cendrée est nommée Téoulette.





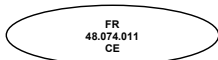
FICHE TECHNIQUE

Téoulette du Causse Méjean (brique cendrée)

Code article
Nomenclature douanière 04069050

TEOUTC1N

Marque de salubrité :



Date création : 03/04/2014
Date de MAJ : 24/01/2022

Le Fedou
Fromagerie de Hyelzas SAS
HYELZAS
48150 Hures La Parade
Tel : 04.66.45.66.74
Fax : 04.66.45.68.03

DENOMINATION FROMAGE

Nature du lait (vache, chèvre, brebis)	brebis
Lait (cru, thermisé, pasteurisé)	Lait thermisé
Origine du lait	France
Type de pâte (molle, cuite, pressée...)	Molle
Type de présure	Présure animale
Type de croûte (fleurie, lavée, morgée...)	Fleurie cendrée
Durée d'affinage minimum	7 jours
Dimensions du fromage	150mm-70mm-25mm
Poids net en g	200
DDM garantie à réception en jours	28 jours

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Conservateurs	Ingrédients	Valeurs nutritionnelles du produit			
		Critère	Résultat	Critère	Résultat
non	Fromage au LAIT THERMISE de Brebis	Valeur énergétique kj	1204	Graisses g/100g	23
	98%	Valeur énergétique kcal	291	Acide gras mono insaturés g/100g	4
Colorants dans la pâte	Sel 1,2%	Protéines g/100g	15	Acide gras poly insaturés g/100g	1
E 153 cendre végétale	Présure	0	1	Acides gras saturés g/100g	16
	Ferments	Sucres g/100g	<0,5	Cendres g/100g	3
Colorants dans la croûte	Cendre végétale 3%	Extrait sec	45%	Humidité pression réduite %	55
non		MG sur produit fini	23%	Taux de sel g/100g	1,4
		MG/ES	51%	Sodium en g/100g	lau
		pH	5,4	* Analyse réalisée sur un fromage de la même famille le 20/02	
		HFD	71%	*Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait	

Allergènes	Présence	Absence	Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge,avoine) et produits à base de ces céréales		Absence	Fruits à coques (amandes, noisettes,noix) et produits à base de ces fruits		Absence
Crustacés et prod. à base de crustacés		Absence	Céleri et produits à base de céleri		Absence
Œufs et produits à base d'œufs		Absence	Moutarde et produits à base de moutarde		Absence
Poissons et prod. à base de poissons		Absence	Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		Absence
Arachides et prod. à base d'arachides		Absence	Sulfite et dioxyde de soufre		Absence
Soja et produits à base de soja		Absence			
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence				



Etiquette et complexe à jeter
Papier non souillé à trier
Caisse bois : à trier

CONDITIONNEMENT

T°C de conservation produit	4°C - 10°C
Colisage	6 pièces
Gencode colis	3589080004308
EAN 14	53589080004303
Gencode produit	3589080004292
Poids brut/ colis (g)	1510
Dimensions colis (L x l x h) (cm)	35 x 24 x 4
Nbre de colis par couche	8
Nbre de couches par palette	20
Nbre de colis par palette	160

CARACTERISTIQUES EMBALLAGE

Type emballage produit (papier,boite bois..)	Nu
Type emballage colis (bois, carton....)	paillon seigle+caisse bois filmée
Poids de l'emballage produit vide(g)	5
Poids de l'emballage du colis vide(g)	240
Type palette	euro

PROCESS DE FABRICATION

Réception du lait,
Contrôle
Chauffage
Maturation du lait
Caillage avec de la présure animale
Travail du caillé
Découpage
Brassage
Affinage
Moulage
Egoutage
Salage
Affinage minimum 7 jours
Contrôles qualité
Contrôle bactériologiques, pH, HFD
Dégustation
Emballage

La Grivette

du Causse Méjean

*Fine
et soyeuse !*

Origine : Pour une nouvelle présentation, une autre couleur, un nouvel affinage : la grivette

Type : C'est un fromage à pâte molle à croûte cendrée, peu fleurie. Fabriqué à partir de lait entier de brebis. Caillage doux, présure.

Poids : 0,150 kg à la pièce



La Grivette, notre création 2018. Une déclinaison de notre Bergeronnette avec une croûte cendrée.

Au fil des jours, la pâte de la Grivette devient fine et crémeuse, des saveurs délicates se développent tout en douceur. Sa texture et son goût reflètent la qualité de la flore naturelle de notre terroir de montagne. Elle est grise comme le genièvre dont se délectent les grives en hiver. Douce, crémeuse, accompagnée de pain, seule, avec un trait de miel ou sur du pain d'épices, elle saura se rendre incontournable.



La grive est un oiseau emblématique du causse Méjean associé aux baies de genièvre noires qu'elle picore en hiver lors de son passage sur nos grandes étendues calcaires. Prisée des caussenards pour son goût aromatisé, elle a donné son nom à notre fromage fin et délicat.



FICHE TECHNIQUE

Grivette, Fromage de Brebis cendré plié en BARQUETTE LS 150g

Code article
Nomenclature douanière 04069050

BERCTH2BQ

Marque de salubrité :

FR
48.074.011
CE

Date création : 10/04/2017
Date de MAJ 24/01/2022

Le Fedou
Fromagerie de Hyelzas SAS
HYELZAS
48150 Hures La Parade
Tel : 04.66.45.66.74

DENOMINATION FROMAGE

Nature du lait (vache, chèvre, brebis)	brebis
Lait (cru, thermisé, pasteurisé)	Lait thermisé
Origine du lait	France
Type de pâte (molle, cuite, pressée...)	Molle
Type de présure	Présure animale
Type de croûte (fleurie, lavée, morgée...)	Cendrée
Durée d'affinage minimum	7 jours
Dimensions du fromage	diam 100mm Ht 25mm
Poids net en g	150g
DDM garantie à réception en jours	26 jours

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Conservateurs	Ingrédients	Valeurs nutritionnelles du produit			
		Critère	Résultat	Critère	Résultat
néant	Fromage au LAIT THERMISE de Brebis 98%	Valeur énergétique kj	1260	Graisses g/100g	23
		Valeur énergétique kcal	304	Acide gras mono insaturés g/100g	6
Colorants dans la pâte	Sel 1,2%	Protéines g/100g	17	Acide gras poly insaturés g/100g	1
		Glucides %	1	Acides gras saturés g/100g	16
E 153	Présure	Sucres g/100g	<0,5	Cendres g/100g	3
cendre végétale	Ferments Cendre végétale	Extrait sec	45%	Humidité pression réduite %	53
		MG sur produit fini	23%	Taux de sel g/100g	1,4
Colorants dans la croûte	non	MG/ES	51%	Sodium en g/100g	0,55
		pH	5,4	* Analyse réalisée sur un mélange de fromage de la même famille	
		HFD	71%	*Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait	

Allergènes	Présence	Absence	Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge,avoine) et produits à base de ces céréales		Absence	Fruits à coques (amandes, noisettes,noix) et produits à base de ces fruits		Absence
Crustacés et prod. à base de crustacés		Absence	Céleri et produits à base de céleri		Absence
Œufs et produits à base d'œufs		Absence	Moutarde et produits à base de moutarde		Absence
Poissons et prod. à base de poissons		Absence	Graines de sésame et produits à basede graine de sésame		Absence
Arachides et prod. à base d'arachides		Absence	Sulfite et dioxyde de soufre		Absence
Soja et produits à base de soja		Absence			
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence				

CONDITIONNEMENT

T°C de conservation produit	4°C - 10°C	
Collisage	6 pièces	10 pièces
Gencode colis	3589080004971	3589080004988
EAN 14	53589080004976	53589080004983
Gencode produit	3589080004964	
Poids brut/ colis (g)	2050	2050
Dimensions colis (L x l x h) (cm)	35 x 24 x 7	35 x 24 x 7
Nbre de colis par couche	8	8
Nbre de couches par palette	20	20
Nbre de colis par palette	160	160

CARACTERISTIQUES EMBALLAGE

Type emballage produit (papier,boite bois..)	Complexe + coupelle en bois
Type emballage colis (bois, carton....)	caisse bois
Poids de l'emballage produit vide(g)	10
Poids de l'emballage du colis vide(g)	310
Type palette	euro

PROCESS DE FABRICATION

Réception du lait,
Contrôle chauffage
Maturation du lait
Caillage avec de la présure animale
Travail du caillé
Découpage
Brassage
Affinage
Moulage
Egoutage
Salage
Cendrage/affinage minimum 7 jours
Contrôles qualité
Contrôle bactériologiques, pH, HFD
Dégustation
Emballage



La Cardabelle

du Causse Méjean

*Onctueuse
et fruitée !*

Origine : Agrandir la famille des Fédous en créant un fromage à la coupe à la demande de nos clients.

Type : C'est un fromage à pâte molle à croûte fleurie. Fabriqué à partir de lait entier de brebis.

Poids : 1,3 kg à la coupe



Lorsqu'en 1999, nous adaptons le moulage du Fédou 250 g traditionnel à un fromage plus gros pour la coupe, naturellement, nous l'avons baptisé «Cardabelle» comme la plante emblématique du Causse Méjean.

Sa croûte est blanche, sa pâte ivoire est souple. Elle est pliée dans un complexe d'affinage, ce qui lui permet de devenir crémeuse.

Comme ce chardon, la Cardabelle demande du temps pour atteindre sa maturité. Jeune, elle satisfait les amateurs de saveurs fines et douces, affinée, elle développe les arômes du lait de brebis, coulante, elle déploie sa force et sa rondeur.



La Cardabelle ou Cardouille est un chardon endémique aux grands Causses calcaires, il lui faut deux ans pour fleurir. Nos aïeux utilisaient une décoction de ce chardon qui a la propriété de faire cailler le lait en remplacement de la présure. Le chardon la Cardabelle était accroché à la porte d'entrée de chaque habitation caussenarde pour porter bonheur. Elle s'ouvre quand il fait beau.

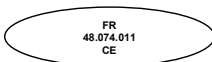




FICHE TECHNIQUE CARDABELLE 1,3kg

Code article : **CARTC1P2**
Nomenclature douanière : 4069050

Marque de salubrité :



Date création : 01/10/2018
Date de MAJ : 24/01/2022

Le Fedou
Fromagerie de Hylzas SAS
HYELZAS
48150 Hures La Parade
Tél : 04.66.45.66.74
Fax : 04.66.45.68.03

DENOMINATION FROMAGE

Nature du lait (vache, chèvre, brebis)	brebis
Lait (cru, thermisé, pasteurisé)	Lait thermisé
Origine du lait	France
Type de pâte (molle, cuite, pressée...)	Molle
Type de présure	Présure animale
Type de croûte (fleurie, lavée, morgée...)	Fleurie
Durée d'affinage minimum	10 jours
Dimensions du fromage	diam 210 mm haut 40 mm
Poids net en g	environ 1300 g
DDM garantie à réception en jours	33 jours

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Conservateurs	Ingrédients	Valeurs nutritionnelles du produit			
		Critère	Résultat	Critère	Résultat
néant	Fromage au LAIT THERMISE de Brebis 98%	Valeur énergétique kj	1440	Graisses g/100g	30
		Valeur énergétique kcal	348	Acide gras mono insaturés g/100g	6
Colorants dans la pâte	Sel 1,2%	Protéines g/100g	18	Acide gras poly insaturés g/100g	1
		Glucides %	1	Acides gras saturés g/100g	19
non	Présure Ferments	Sucres g/100g	<0,5	Cendres g/100g	2
		Extrait sec	53%	Humidité pression réduite %	48
Colorants dans la croûte	non	MG sur produit fini	32%	Taux de sel g/100g	0,98
		MG/ES	60%	Sodium en g/100g	0,39
		pH	5,4	* Analyse réalisée sur un mélange de fromage de la même famille	
		HFD	69%	* Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait	

Allergènes	Présence	Absence	Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge, avoine) et produits à base de ces céréales		Absence	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix) et produits à base de ces fruits		Absence
Crustacés et prod. à base de crustacés		Absence	Céleri et produits à base de céleri		Absence
Œufs et produits à base d'œufs		Absence	Moutarde et produits à base de moutarde		Absence
Poissons et prod. à base de poissons		Absence	Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		Absence
Arachides et prod. à base d'arachides		Absence	Sulfite et dioxyde de soufre		Absence
Soja et produits à base de soja		Absence			
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence				

CONDITIONNEMENT

T°C de conservation produit	4°C - 10°C
Colisage	1 pièce
Gencode colis	3589080004209
EAN 14	53589080004204
Gencode produit	3589080004193
Poids brut/ colis (g)	environ 1600
Dimensions colis (L x l x h) (cm)	28 x 24 x 4
Nbre de colis par couche	12
Nbre de couches par palette	20
Nbre de colis par palette	240

PROCESS DE FABRICATION

Réception du lait,
Contrôle chauffage
Maturation du lait
Présurisation-acidification
Caillage avec de la présure animale
Travail du caillé
Découpage
Brassage
Moulage
Egoutage
saumurage
Affinage
Affinage minimum 10 jours
Contrôles qualité
Contrôle bactériologiques, pH, HFD
Dégustation
Emballage

CARACTERISTIQUES EMBALLAGE

Type emballage produit (papier, boîte bois..)	Complexe d'affinage
Type emballage colis (bois, carton....)	caisse bois
Poids de l'emballage produit vide(g)	5
Poids de l'emballage du colis vide(g)	240
Type palette	euro



Le Titounet

du Causse Méjean

*Généreux
et savoureux !*

Origine : Un Fédou petit modèle blotti dans sa boîte bois.

Type : C'est un fromage à pâte molle à croûte fleurie. Fabriqué à partir de lait entier de brebis.

Poids : 0,125 kg à la pièce



Ce « petit camembert de brebis », cadet du Fédou, est fabriqué à partir de lait entier de brebis rigoureusement sélectionné, il devient de plus en plus souple à mesure qu'il s'affine, affirmant, sans jamais devenir fort, les saveurs délicates du lait de brebis du Causse Méjean.

Délicatement plié et déposé dans une boîte en bois pyrogravée, le Titounet' bénéficie du traitement de faveur du petit dernier qui lui assure protection et présentation attrayante.



Titounet, c'est un agneau nouveau né, «ecarabillé», il tète sa mère tout seul, sinon, il a besoin d'aide.

Sa mère le lèche et le reconnaît parmi les dizaines qui l'entourent.

Ce fromage est élaboré à partir de lait entier de brebis provenant d'exploitations agricoles rigoureusement sélectionnées.



FICHE TECHNIQUE LE TITOUNET 125g THERMISE

Code article
Nomenclature douanière 04069050

TITTH2B8

Marque de salubrité :

FR
48.074.011
CE

Date création : 24/02/2012
Date de MAJ : 24/01/2022

Le Fedou
Fromagerie de Hyelzas SAS
HYELZAS
48150 Hues La Parade
Tel : 04.66.45.66.74

DENOMINATION FROMAGE

Nature du lait (vache, chèvre, brebis)	brebis
Lait (cru, thermisé, pasteurisé)	Lait thermisé
Origine du lait	France
Type de pâte (molle, cuite, pressée...)	Molle
Type de présure	Présure animale
Type de croûte (fleurie, lavée, morgée...)	Fleurie
Durée d'affinage minimum	10 jours
Dimensions du fromage	diam 8cm haut 2,5cm
Poids net en g	125
DDM garantie à réception en jours	28 jours

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Conservateurs	Ingrédients	Valeurs nutritionnelles du produit			
		Critère	Résultat	Critère	Résultat
non	Fromage au LAIT THERMISE de Brebis				
	98%	Valeur énergétique kj	1440	Graisses g/100g	30
		Valeur énergétique kcal	348	Acide gras mono insaturés g/100g	6
Colorants dans la pâte	Sel	Protéines g/100g	18	Acide gras poly insaturés g/100g	1
non	Présure		1	Acides gras saturés g/100g	19
	Ferments	Sucres g/100g	<0,5	Cendres g/100g	2
Colorants dans la croûte		Extrait sec	54%	Humidité pression réduite %	48
non		MG sur produit fini	29%	Taux de sel g/100g	0,98
		MG/ES	53%	Sodium en g/100g	0,39
		pH	5,4	* Analyse réalisée sur un fromage de la même famille le 20/02	
		HFD	64%	*Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait	

Allergènes	Présence	Absence	Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge,avoine) et produits à base de ces céréales		Absence	Fruits à coques (amandes, noisettes,noix) et produits à base de ces fruits		Absence
Crustacés et prod. à base de crustacés		Absence	Céleri et produits à base de céleri		Absence
Œufs et produits à base d'œufs		Absence	Moutarde et produits à base de moutarde		Absence
Poissons et prod. à base de poissons		Absence	Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		Absence
Arachides et prod. à base d'arachides		Absence	Sulfite et dioxyde de soufre		Absence
Soja et produits à base de soja		Absence			
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence				



CONDITIONNEMENT

T°C de conservation produit	4°C - 10°C
Colisage	8 pièces
Gencode colis	3589080003905
EAN 14	53589080003900
Gencode produit	3589080003806
Poids brut/ colis (g)	1320
Dimensions colis (L x l x h) (cm)	28 x 24 x 4
Nbre de colis par couche	12
Nbre de couches par palette	20
Nbre de colis par palette	240

CARACTERISTIQUES EMBALLAGE

Type emballage produit (papier,boite bois..)	complexe + boite bois (couverture et fond)
Type emballage colis (bois, carton....)	caisse bois
Poids de l'emballage produit vide(g)	10
Poids de l'emballage du colis vide(g)	240
Type palette	euro

PROCESS DE FABRICATION

Réception du lait,
Contrôle chauffage
Maturation du lait
Présurisation-acidification
Caillage avec de la présure animale
Travail du caillé
Découpage
Brassage
Moulage
Egoutage
Saumurage
Affinage
Affinage minimum 10 jours
Contrôles qualité
Contrôle bactériologiques, pH, HFD
Dégustation
Emballage

Le Claousou

du Causse Méjean

fruité et soyeux !

notre
envie d'innover et de
surprendre nos clients.

C'est un fromage à pâte molle à
croûte mixte, cerclé d'épicéa. Fabriqué
à partir de lait entier de brebis.

250 g



Fromage cerclé de forme originale, le Claousou attire l'œil et se différencie immédiatement des autres fromages à croûte mixte. Sa couleur « terre cuite » se marie bien avec la sangle d'épicéa du Jura. La texture est souple à coulante, avec une pâte soyeuse et homogène, lisse, d'une belle couleur ivoire.

Les saveurs fines du lait entier de brebis se mêlent harmonieusement au parfum boisé de la sangle, les goûts se font amples, ronds, d'une belle longueur en bouche.

Ainsi Le Claousou du causse Méjean est né de la passion d'hommes et de femmes, d'un lait de qualité produit sur un terroir d'exception classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, et d'une longue tradition pastorale...



Sur notre terroir au sol peu profond et caillouteux, au fond des dolines ou à flanc de serres, quelques petites parcelles au sol plus profond étaient réservées pour jardiner. Afin de les protéger des brebis gourmandes, ces jardins, souvent de forme oblongue, étaient clôturés de murs en pierres sèches et portaient le nom de « claousou ».

Comme ces enclos, le claousou renferme un concentré de saveurs qui plaira aux amateurs.





FICHE+A1:G60 TECHNIQUE

Le CLAOUSOU du Causse Méjean 250g

Code article **CCLAT1N**
 Nomenclature douanière **4069050**
 Marque de salubrité :
 Date création : **01/10/2018**
 Date de MAJ **29/12/2020**

Le Fedou
Fromagerie de Hyelzas SAS
HYELZAS
48150 Hures La Parade
Tel: 04.66.45.66.74
Fax: 04.66.45.68.03

DENOMINATION FROMAGE

Nature du lait (vache, chèvre, brebis)	brebis
Lait (cru, thermisé, pasteurisé)	Lait thermisé
Origine du lait	France
Type de pâte (molle, cuite, pressée...)	Molle
Type de présure	Présure animale
Type de croûte (fleurie, lavée, morgée...)	Croûte mixte cerclée
Durée d'affinage minimum	12 jours
Dimensions du fromage	135mm-70mm-35mm
Poids net en g	250
DDM garantie à réception en jours	30 jours

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Conservateurs	Ingrédients	Valeurs nutritionnelles du produit			
		Critère	Résultat	Critère	Résultat
néant	Fromage au LAIT THERMISE de Brebis 98%	Valeur énergétique kj	1369	Graisses g/100g	25
		Valeur énergétique kcal	330	Acide gras mono insaturés g/100g	5
Colorants dans la pâte	Sel 1,2%	Protéines g/100g	18	Acide gras poly insaturés g/100g	1
non		Présure	Glucides %	2	Acides gras saturés g/100g
Colorants dans la croûte	Cerclé au bois d'épicéa du Jura Français.	Sucres g/100g	<0,5	Cendres g/100g	2
		néant	Extrait sec	44%	Humidité pression réduite %
néant	NB : Ôter pics et sangle avec de consommer	MG sur produit fini	25%	Taux de sel g/100g	1,3
		MG/ES	56,8%	Sodium en g/100g	0,51
		pH	5,3	* Analyse réalisée sur un mélange de fromage de la même famille	
		HFD	75%	*Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait	

Allergènes	Présence	Absence	Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge,avoine) et produits à base de ces céréales		Absence	Fruits à coques (amandes, noisettes,noix) et produits à base de ces fruits		Absence
Crustacés et prod. à base de crustacés		Absence	Céleri et produits à base de céleri		Absence
Œufs et produits à base d'œufs		Absence	Moutarde et produits à base de moutarde		Absence
Poissons et prod. à base de poissons		Absence	Graines de sésame et produits à basede graine de sésame		Absence
Arachides et prod. à base d'arachides		Absence	Sulfite et dioxyde de soufre		Absence
Soja et produits à base de soja		Absence			
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence				

CONDITIONNEMENT

T°C de conservation produit	4°C - 10°C
Colisage	4 pièces
Gencode colis	3589080004223
EAN 14	53589080004228
Gencode produit	3589080004216
Poids brut/ colis (g)	environ 1200
Dimensions colis (L x l x h) (cm)	28 x 24 x 4
Nbre de colis par couche	12
Nbre de couches par palette	20
Nbre de colis par palette	240

PROCESS DE FABRICATION

Réception du lait,
Contrôle chauffage
Maturation du lait
Présurisation-acidification
Caillage avec de la présure animale
Travail du caillé
Découpage
Brassage
Moulage
Egoutage
saumurage/cerclage
Affinage
retournement et morge
Contrôles qualité
Contrôle bactériologiques, pH, HFD
Dégustation
Emballage

CARACTERISTIQUES EMBALLAGE

Type emballage produit (papier,boite bois..)	Nu
Type emballage colis (bois, carton....)	paillon seigle+caisse bois filmée
Poids de l'emballage produit vide(g)	5
Poids de l'emballage du colis vide(g)	240
Type palette	euro



Le Sounal

du Causse Méjean

Fondant et fruité !

A la demande de clients et après de minutieux essais, le résultat est superbe : la couleur « terre cuite » se marie à merveille avec la sangle d'épicéa

C'est un fromage à pâte molle à croûte mixte.
Fabriqué à partir de lait entier de brebis.

1,3 kg à la coupe .



La texture du Sounal est souple, fondante à coulante, avec une pâte généreuse et homogène, lisse, d'une belle couleur ivoire. Les saveurs fines du lait entier de brebis se mêlent harmonieusement au parfum boisé de la sangle d'épicéa, les goûts se font amples, d'une belle longueur et rondeur en bouche.

Ainsi le Sounal est né, fruit de la passion d'hommes et de femmes, d'un lait de qualité produit sur un terroir d'exception classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, et d'une longue tradition pastorale...



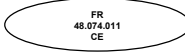
Afin que le berger retrouve toutes ses bêtes, la tradition est de passer au cou de chacune des brebis meneuses un joli collier en bois, agrémenté d'une grosse cloche au son grave et profond, appelé Lou Sounal. Ainsi à l'oreille, le berger peut repérer les petits groupes disséminés çà et là et envoyer ses chiens pour les ramener à lui, en occitan « faye la vir ! ».





FICHE TECHNIQUE

LOU SOUNAL 1,3 kg

Code article : 4069050
 Nomenclature douanière : CSONT1N
 Marque de salubrité : 
 Date création : 01/10/2018
 Date de MAJ : 24/01/2022

Le Fedou
Fromagerie de Hyelzas SAS
HYELZAS
 48150 Hures La Parade
 Tél : 04.66.45.66.74
 Fax : 04.66.45.68.03

DENOMINATION FROMAGE

Nature du lait (vache, chèvre, brebis)	brebis
Lait (cru, thermisé, pasteurisé)	Lait thermisé
Origine du lait	France
Type de pâte (molle, cuite, pressée...)	Molle
Type de présure	Présure animale
Type de croûte (fleurie, lavée, morgée...)	Croûte mixte cerclée
Durée d'affinage minimum	12 jours
Dimensions du fromage	diam 210mm haut 40mm
Poids net en g	environ 1300 g
DDM garantie à réception en jours	40 jours

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Conservateurs	Ingrédients	Valeurs nutritionnelles du produit			
		Critère	Résultat	Critère	Résultat
néant	Fromage au LAIT THERMISE de Brebis 98%	Valeur énergétique kj	1369	Graisses g/100g	25
		Valeur énergétique kcal	330	Acide gras mono insaturés g/100g	5
Colorants dans la pâte	Sel 1,2%	Protéines g/100g	18	Acide gras poly insaturés g/100g	1
		Glucides %	2	Acides gras saturés g/100g	18
non	Présure Ferments	Sucres g/100g	<0,5	Cendres g/100g	2
		Extrait sec	45%	Humidité pression réduite %	50
Colorants dans la croûte	Cerclé au bois d'épicéa du Jura Français.	MG sur produit fini	25%	Taux de sel g/100g	1,3
		MG/ES	56%	Sodium en g/100g	0,51
Rocou E 160b		pH	5,3	* Analyse réalisée sur un mélange de fromage de la même famille	
		HFD	73%	*Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait	

Allergènes	Présence	Absence	Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge,avoine) et produits à base de ces céréales		Absence	Fruits à coques (amandes, noisettes,noix) et produits à base de ces fruits		Absence
Crustacés et prod. à base de crustacés		Absence	Céleri et produits à base de céleri		Absence
Œufs et produits à base d'œufs		Absence	Moutarde et produits à base de moutarde		Absence
Poissons et prod. à base de poissons		Absence	Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		Absence
Arachides et prod. à base d'arachides		Absence	Sulfite et dioxyde de soufre		Absence
Soja et produits à base de soja		Absence			
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence				

CONDITIONNEMENT

T°C de conservation produit	4°C - 10°C
Colisage	1 pièce
Gencode colis	3589080004285
EAN 14	53589080004280
Gencode produit	3589080004278
Poids brut/ colis (g)	environ 1600
Dimensions colis (L x l x h) (cm)	28 x 24 x 4
Nbre de colis par couche	12
Nbre de couches par palette	20
Nbre de colis par palette	240

CARACTERISTIQUES EMBALLAGE

Type emballage produit (papier,boîte bois..)	Nu
Type emballage colis (bois, carton....)	paillon seigle+caisse bois filmée
Poids de l'emballage produit vide(g)	5
Poids de l'emballage du colis vide(g)	240
Type palette	euro



PROCESS DE FABRICATION

Réception du lait,
Contrôle chauffage
Maturation du lait
Présurisation-acidification
Caillage avec de la présure animale
Travail du caillé
Découpage
Brassage
Moulage
Egoutage
saumurage/cerclage
Affinage
retournement et morge
Contrôles qualité
Contrôle bactériologiques, pH, HFD
Dégustation
Emballage

La Souréliette

du Fédou

Mignonne
et Bonne !

Origine : La Souréliette du Fédou - de «Sourel», soleil en occitan- est la petite sœur de notre Tomme du Fédou.

Type : Pâte semi pressée non cuite. Au lait entier de brebis.

Poids : 0,600 kg env. à la coupe



Petite sœur de notre Tomme, la Souréliette a vue le jour au Fédou en août 2005.

Choyée par nos fromagers, c'est un fromage moelleux et goûteux mettant en valeur les arômes fruités de noisette fraîche du lait de brebis produit sur notre terroir de landes naturelles caussenardes.

Chaque lot de Souréliette du Fédou est goûté afin de vous sélectionner le meilleur.



Apposé manuellement à la fromagerie, le lien de raphia naturel accompagné d'un véritable cachet de cire garantissent que ce lot de Souréliette a été goûté et qu'il est digne de son terroir suite aux soins minutieux que lui ont apportés nos fromagers tout au long de son affinage.





FICHE TECHNIQUE

SOURELLETTE DU FEDOU 600g

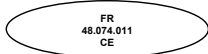
Code article

SOUTC1N3-SOUTC1N6

Nomenclature douanière

4069050

Marque de salubrité :



Date création :

01/10/2018

Date de MAJ

24/01/2022

Le Fedou
Fromagerie de Hyelzas SAS
HYELZAS
48150 Hues La Parade
 Tél : 04.66.45.66.74
 Fax : 04.66.45.68.03

DENOMINATION FROMAGE

Nature du lait (vache, chèvre, brebis)	brebis
Lait (cru, thermisé, pasteurisé)	Lait thermisé
Origine du lait	France
Type de pâte (molle, cuite, pressée...)	semi-pressée
Type de présure	Présure animale
Type de croûte (fleurie, lavée, morgée...)	Fleurie
Durée d'affinage minimum	20 jours
Dimensions du fromage	H 70mm Diam 100mm
Poids net en g	600
DDM garantie à réception en jours	60 jours

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Conservateurs	Ingrédients	Valeurs nutritionnelles du produit			
		Critère	Résultat	Critère	Résultat
néant	Fromage au LAIT THERMISE de Brebis 98%	Valeur énergétique kj	1865	Graisses g/100g	34
Colorants dans la pâte	Sel 1,2%	Valeur énergétique kcal	450	Acide gras mono insaturés g/100g	7
non	Présure	Protéines g/100g	26	Acide gras poly insaturés g/100g	1
Colorants dans la croûte	Ferments	Glucides %	3	Acides gras saturés g/100g	24
non		Sucres g/100g	<0,5	Cendres g/100g	4
		Extrait sec	62%	Humidité pression réduite %	31
		MG sur produit fini	34%	Taux de sel g/100g	2,2
		MG/ES	52%	Sodium en g/100g	0,87
		pH	5,4	* Analyse réalisée sur un mélange de fromage de la même famille	
		HFD	56%	*Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait	

Allergènes	Présence	Absence	Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge,avoine) et produits à base de ces céréales		Absence	Fruits à coques (amandes, noisettes,noix) et produits à base de ces fruits		Absence
Crustacés et prod. à base de crustacés		Absence	Céleri et produits à base de céleri		Absence
Ceufs et produits à base d'œufs		Absence	Moutarde et produits à base de moutarde		Absence
Poissons et prod. à base de poissons		Absence	Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		Absence
Arachides et prod. à base d'arachides		Absence	Sulfite et dioxyde de soufre		Absence
Soja et produits à base de soja		Absence			
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence				

CONDITIONNEMENT

T°C de conservation produit	4°C - 10°C	
Colisage	3 pièces	6 pièces
Gencode colis	3589080004544	3589080004551
EAN 14	53589080004549	53589080004556
Gencode EAN 7		2498965
Gencode produit	3589080004537	
Poids brut/ colis (g)	environ 1800	environ 3820
Dimensions colis (L x l x h) (cm)	25 x 21 x 9	45 x 21 x 9
Nbre de colis par couche	14	7
Nbre de couches par palette	12	12
Nbre de colis par palette	168	84

PROCESS DE FABRICATION

Réception du lait,
Contrôle chauffage
Maturation du lait
Présurisation-acidification
Caillage avec de la présure animale
Travail du caillé
Découpage
Brassage
Moulage
Egoutage
saumurage
Affinage
Soins de cave : frottage à sec, à la main ou à la brosse
Contrôles qualité
Contrôle bactériologiques, pH, HFD
Dégustation
Emballage

CARACTERISTIQUES EMBALLAGE

Type emballage produit (papier,boite bois..)	Nu
Type emballage colis (bois, carton....)	caisse bois+papier
Poids de l'emballage produit vide(g)	<1
Poids de l'emballage du colis vide(g)	420
Type palette	euro



La Tomme

du Fédou

Originale
et fruitée !

Origine : La Tomme du fédou, est issue des recettes familiales, celles qui permettaient, en moulant de gros fromages, de les conserver longtemps, et d'assurer la consommation de l'hiver.

Type : pâte pressée non cuite.
Au lait entier de brebis.

Poids : 2,4 kg env vendue au poids.



Dans notre famille, d'aussi loin que remontent les souvenirs et les écrits, nous avons toujours moulé des tommes de brebis. En fin d'été, les femmes préparaient des fromages de garde dans des moules à Roquefort pour assurer la consommation familiale. Notre technologie reprend les caractéristiques du « semi pressage » par empilage des moules.

Moulée manuellement, la Tomme du Fédou est affinée quatre à huit semaines. Sa pâte moelleuse souligne parfaitement les arômes subtils de noisette sèche, beurrés, fruités du lait entier de brebis.

Chaque lot de Tomme du Fédou est dégusté, ensuite le cachet de cire est apposé manuellement sur celles qui le méritent.



Chaque hameau du causse avait sa laiterie qui moulait les Roqueforts avant qu'ils ne soient acheminés au Combalou. En partant les laitiers cédaient un peu de présure, et des moules à remplacer. Ainsi les familles se constituaient un petit stock de fromages à affiner pour l'hiver. A Hyelzas la laiterie a fermé après la guerre de 14, il en est resté une seule sur le causse jusqu'en 1970.



 Sud de France

Tél : 04.66 45 66 74 commercial@fedou.com / www.fedou.com





FICHE TECHNIQUE TOMME DU FEDOU 2,2kg

Code article
Nomenclature douanière 04069050

TOMTC1N1-TOMTC1N2

Marque de salubrité :



Date création : 01/10/2018
Date de MAJ : 01/01/2021

Le Fedou
Fromagerie de Hyelzas SAS
HYELZAS
48150 Hues La Parade
Tél : 04.66.45.66.74
Fax : 04.66.45.68.03

DENOMINATION FROMAGE

Nature du lait (vache, chèvre, brebis)	brebis
Lait (cru, thermisé, pasteurisé)	Lait thermisé
Origine du lait	France
Type de pâte (molle, cuite, pressée...)	Préssée
Type de présure	Présure animale
Type de croûte (fleurie, lavée, morgée...)	rustique fleurie
Durée d'affinage minimum	20 jours
Dimensions du fromage	diam 20cm haut 8cm
Poids net en g	environ 2200
DDM garantie à réception en jours	95 jours

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Conservateurs	Ingrédients	Valeurs nutritionnelles du produit			
		Critère	Résultat	Critère	Résultat
non	Fromage au LAIT THERMISE de Brebis				
	98%	Valeur énergétique kj	1865	Graisses g/100g	37
		Valeur énergétique kcal	450	Acide gras mono insaturés g/100g	7
Colorants dans la pâte	Sel 1,2%	Protéines g/100g	26	Acide gras poly insaturés g/100g	1
non	Présure	0	3	Acides gras saturés g/100g	24
	Ferments	Sucres g/100g	<0,5	Cendres g/100g	4
Colorants dans la croûte		Extrait sec	65%	Humidité pression réduite %	31
non		MG sur produit fini	34%	Taux de sel g/100g	2,2
		MG/ES	54%	Sodium en g/100g	0,87
		pH	5,4	* Analyse réalisée sur un fromage de la même famille le 20/02	
		HFD	53%	*Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait	

Allergènes	Présence	Absence	Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge,avoine) et produits à base de ces céréales		Absence	Fruits à coques (amandes, noisettes,noix) et produits à base de ces fruits		Absence
Crustacés et prod. à base de crustacés		Absence	Céleri et produits à base de céleri		Absence
Oeufs et produits à base d'oeufs		Absence	Moutarde et produits à base de moutarde		Absence
Poissons et prod. à base de poissons		Absence	Graines de sésame et produits à basede graine de sésame		Absence
Arachides et prod. à base d'arachides		Absence	Sulfite et dioxyde de soufre		Absence
Soja et produits à base de soja		Absence			
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence				



CONDITIONNEMENT

T°C de conservation produit	4°C - 10°C	
Colisage	1 pièce	2 pièces
Gencode colis	3589080004445	3589080004452
EAN 14 colis	53589080004440	53589080004457
Gencode EAN 7		2498966
Gencode produit	3589080004438	
Poids brut/ colis (g)	environ 2400	environ 4800
Dimensions colis (L x l x h) (cm)	25 x 21 x 9	45 x 21 x 9
Nbre de colis par couche	15	7
Nbre de couches par palette	12	12
Nbre de colis par palette	180	84

CARACTERISTIQUES EMBALLAGE

Type emballage produit (papier,boite bois..)	Nu	
Type emballage colis (bois, carton....)	caisse bois+papier	caisse bois+papier
Poids de l'emballage produit vide(g)	2	2
Poids de l'emballage du colis vide(g)	250	420
Type palette	euro	euro

PROCESS DE FABRICATION

Réception du lait,
Contrôle chauffage
Maturation du lait
Présurisation-acidification
Caillage avec de la présure animale
Travail du caillé
Découpage
Brassage
Moulage
Egoutage
Saumurage
Affinage
Soins de cave : frottage à sec, à la main ou à la brosse
Contrôles qualité
Contrôle bactériologiques, pH, HFD
Dégustation
Emballage

La Brousse

du Fédou

Délicieuse et légère !

Origine : Valoriser tout le lait ! En réchauffant le petit lait après le moulage des péraills ou des tommes.

Type : C'est un fromage de lactosérum de brebis obtenu par coagulation des matières protéiques. Texture légèrement granuleuse.

Poids : 0,350 kg .



La brousse de brebis, plus communément appelée «recuite», chez nous, est un fromage frais et léger.

Traditionnellement, après le moulage de caillé doux présure, le petit lait était réchauffé afin qu'aucune matière ne soit perdue. Magie du savoir faire, des flocons de recuite remontent à la surface . Précautionneusement puisée et égouttée, la recuite ou brousse sera rapidement dégustée !

Ce fromage très fin en goût est naturellement pauvre en matière grasse. La brousse, recuite du Fédou fait le régal des gourmets et peut se consommer de multiple façons.



- La brousse recuite est l'ingrédient principal de la flaune, le dessert typique de notre terroir .
- En dessert sucrée, accompagné de gelée de coing ou de confiture de Cynorhodon (gratte cul) ou encore de coulis de fruits.
- Ingrédient dans la composition de nombreux plats (gâteaux, soufflés, farces ...etc).





FICHE TECHNIQUE BROSSE DE BREBIS DU FEDOU

Code article **BROUC2V2**
Nomenclature douanière 4069050

Marque de salubrité :

Date création : 24/02/2012
Date de MAJ : 24/01/2022

Le Fedou
Fromagerie de Hyelzas SAS
HYELZAS
48150 Hures La Parade
Tél : 04.66.45.66.74
Fax : 04.66.45.68.03

DENOMINATION FROMAGE

Nature du lait (vache, chèvre, brebis)	brebis
Lait (cru, thermisé, pasteurisé)	Lait pasteurisé
Origine du lait	France
Type de pâte (molle, cuite, pressée...)	Fromage de lactosérum, frais
Type de présure	aucune (fromage frais)
Type de croûte (fleurie, lavée, morgée...)	aucune (fromage frais)
Durée d'affinage minimum	aucune (fromage frais)
Dimensions du fromage	diam 120mm hauteur 50mm
Poids net en g	350g
DDM garantie à reception en jours	21 jours

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Conservateurs		Ingrédients		Valeurs nutritionnelles du produit			
néant	98%	Fromage au LAIT PASTEURISE de Brebis	Critère	Résultat	Critère	Résultat	
			Valeur énergétique kj	869	Graisses g/100g	17	
Colorants dans la pâte	1,2%	Sel	Valeur énergétique kcal	209	Acide gras mono insaturés g/100g	4	
			Proteïnes g/100g	10	Acide gras poly insaturés g/100g	1	
non		Présure Ferments	Glucides %	4	Acides gras saturés g/100g	11	
			Sucres g/100g	3,4%	Cendres g/100g	1	
Colorants dans la croûte	non		Extrait sec	22%	Humidité pression réduite %	70	
			MG sur produit fini	17%	Taux de sel g/100g	0,13	
			MG/ES	57%	Sodium en g/100g	0,05	
			pH	5,4	<small>* Analyse réalisée sur un mélange de fromage de la même famille</small>		
			HFD	84%	<small>*Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait</small>		

Allergènes	Présence	Absence	Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge,avoine) et produits à base de ces céréales		Absence	Fruits à coques (amandes, noisettes,noix) et produits à base de ces fruits		Absence
Crustacés et prod. à base de crustacés		Absence	Céleri et produits à base de céleri		Absence
Œufs et produits à base d'œufs		Absence	Moutarde et produits à base de moutarde		Absence
Poissons et prod. à base de poissons		Absence	Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		Absence
Arachides et prod. à base d'arachides		Absence	Sulfite et dioxyde de soufre		Absence
Soja et produits à base de soja		Absence			
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence				

CONDITIONNEMENT

T°C de conservation produit	2°C - 4°C
Colisage	6 pièces
Gencode colis	3589080003004
EAN 14	53589080003009
Gencode produit	3589080002991
Poids brut/ colis (g)	2500
Dimensions colis (L x l x h) (cm)	35 x 24 x 7
Nbre de colis par couche	8
Nbre de couches par palette	20
Nbre de colis par palette	160

PROCESS DE FABRICATION

Réception du sérum cru
Réception du sérum après fabrication, contrôle
Contrôle acidité
Chauffage
Ajout de lait
Brassage
Floculation
Puisage
Egouttage
Emballage
démoulage
Mise sous vide et stockage
Contrôles qualité
Contrôle bactériologiques, pH, HFD
Dégustation

CARACTERISTIQUES EMBALLAGE

Type emballage produit (papier,boite bois..)	coupelle+sac sous vide+gaz
Type emballage colis (bois, carton....)	caisse bois
Poids de l'emballage produit vide(g)	20
Poids de l'emballage du colis vide(g)	280
Type palette	euro



La Rebarbe

du Fédou

Surprenante et corsée !

Origine : Valoriser tout le lait ! En laissant acidifier le lait de fin de lactation difficilement fromageable.

Type : C'est un fromage lactique très acide. Au lait cru de brebis

Poids : 0,200 kg .



La rebarbe blanche ou «lapech», particularité caussenarde ! En fin de lactation des brebis, le lait des dernières traites était mis dans des toupines en terre cuite avec du sel et du poivre. Puis on laissait pendant quarante jours, au minimum, les ferments lactiques naturellement contenus dans le lait, faire leur travail. Ils acidifient naturellement le lait, le protège et lui permette de se conserver.

Cette pâte fine est ensuite égouttée, fouettée pour lui rendre son onctuosité.

Un peu aigre, douce, onctueuse, la rebarbe étonne, séduit souvent. Réservée aux initiés, nous avons repris sa fabrication à la fromagerie, pour notre plaisir et celui de nombreux amateurs avertis




Les ferments lactiques présents dans le lait l'acidifient naturellement. La rebarbe est particulière à chaque ferme, chaque famille comme la flore lactique présente dans chaque bergerie. Plus acide là, plus douce ici, toujours typée.





FICHE TECHNIQUE

REBARBE BLANCHE DE BREBIS "LAPETCH" 200g

Code article **REBAC2PV**
 Nomenclature douanière **4069050**
 Marque de salubrité : 
 Date création : **24/02/2012**
 Date de MAJ **01/02/2022**

Le Fedou
Fromagerie de Hyelzas SAS
HYELZAS
48150 Hures La Paroisse
Tel : 04.66.45.66.74
Fax : 04.66.45.68.03

DENOMINATION FROMAGE

Nature du lait (vache, chèvre, brebis)	brebis
Lait (cru, thermisé, pasteurisé)	Lait cru
Origine du lait	France
Type de pâte (molle, cuite, pressée...)	Lait fermenté
Type de présure	Présure animale
Type de croûte (fleurie, lavée, morgée...)	aucune
Durée d'affinage minimum	3 mois
Dimensions du fromage	diam 8cm sur 8cm de haut
Poids net en g	190
DDM garantie à réception en jours	60 jours

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Conservateurs	Ingrédients	Valeurs nutritionnelles du produit			
		Critère	Résultat	Critère	Résultat
néant	Fromage au LAIT CRU de Brebis 98%	Valeur énergétique kj	0	Graisses g/100g	0
		Valeur énergétique kcal	0	Acide gras mono insaturés g/100g	0
Colorants dans la pâte	Sel 1,2%	Protéines g/100g	0	Acide gras poly insaturés g/100g	0
non	Présure	Glucides %	0	Acides gras saturés g/100g	0
	Ferments	Sucres g/100g	0,0%	Cendres g/100g	0
Colorants dans la croûte		Extrait sec	27%	Humidité pression réduite %	0
non		MG sur produit fini	18%	Taux de sel g/100g	0
		MG/ES	67%	Sodium en g/100g	0
		pH	5,4	* Analyse réalisée sur un mélange de fromage de la même famille	
		HFD	89%	*Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait	

Allergènes	Présence	Absence	Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge, avoine) et produits à base de ces céréales		Absence	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix) et produits à base de ces fruits		Absence
Crustacés et prod. à base de crustacés		Absence	Céleri et produits à base de céleri		Absence
Œufs et produits à base d'œufs		Absence	Moutarde et produits à base de moutarde		Absence
Poissons et prod. à base de poissons		Absence	Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		Absence
Arachides et prod. à base d'arachides		Absence	Sulfite et dioxyde de soufre		Absence
Soja et produits à base de soja		Absence			
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence				

CONDITIONNEMENT

T°C de conservation produit	4°C - 10°C
Colisage	6 pièces
Gencode colis	3589080003837
Gencode produit	3589080003820
Poids brut/ colis (g)	1400
Dimensions colis (L x l x h) (cm)	-
Nbre de colis par couche	-
Nbre de couches par palette	-
Nbre de colis par palette	-

PROCESS DE FABRICATION

Réception du lait,
Contrôle
chauffage
Maturation du lait
Travail du caillé
Fermentation naturelle minimum de 45j
Affinage
Découpage
Moulage
Egoutage
salage
Contrôles qualité
Contrôle bactériologiques, pH, HFD
Dégustation
Emballage

CARACTERISTIQUES EMBALLAGE

Type emballage produit (papier,boite bois..)	verre
Type emballage colis (bois, carton....)	carton
Poids de l'emballage produit vide(g)	180
Poids de l'emballage du colis vide(g)	3,21
Type palette	euro



Le lait cru, notre histoire, le lait thermisé, notre réalité d'aujourd'hui.



Lait thermisé : il est chauffé à une température inférieure à la pasteurisation, entre 62 et 67°C, **il n'est pas bouilli.**

Une partie des germes sont détruits, une partie est préservée.

La thermisation ne protège pas de contamination très fortes en pathogènes.



Les laits que nous collectons sont, le plus souvent sains, actuellement, nous n'arrivons pas à supporter économiquement et humainement les contraintes imposées au lait cru.

Nous avons choisi de vivre, et de continuer à produire du fromage, nous avons opté pour le lait thermisé.

Nous continuons à participer à un groupe de recherche sur le lait cru, pour trouver des solutions.

Nous ensemençons nos laits, au cours de la fabrication, avec des souches variées prélevées sur trois troupeaux que nous collectons, elles sont cultivées par un laboratoire qui a vérifié que ces souches soient indemnes de pathogènes.



Les Fromages bio.
4 producteurs en bio.

La Meule des bergers

Au fil des saisons

Au fil des saisons !

Origine : une tomme de garde qui permet de manger du fromage toute l'année.

Type : C'est un fromage à pâte pressée non cuite. affinage long. Au lait bio entier de brebis.

Poids : 5,5 à 6,5 kg vendue au poids.



La Meule des bergers est élaborée manuellement avec le lait de la saison produit sur les parcours de landes naturelles caussenardes.

Au printemps, quand les brebis sortent, c'est la mise à l'herbe. Après un hiver à manger du foin, les brebis apprécient la variété des plantes des vastes landes calcaires ou des champs qu'elles pâturent. Le lait a la fraîcheur du printemps.

En été, selon les années, les parcours sont souvent plus secs, le lait est plus riche, il est plus aromatique.

Les pluies d'automne font reverdir la flore naturelle variée des grands espaces de notre Causse Méjean, les brebis pâturent librement. Le lait a des goûts riches et beurrés caractéristiques.



Plus les fromages sont gros, plus ils peuvent s'affiner et se conserver. Les meules des Bergers disent le goût des saisons. En hiver, les brebis sont en bergerie, nous attendons le printemps pour avoir assez de lait et mouler des meules. Printemps, été, automne, les saveurs se déploient et changent au rythme de la végétation.



Le Fedou - Fromagerie de Huelzas- 48150 Hures la Parade
04 66 45 66 74 commercial@fedou.com





FICHE TECHNIQUE LA MEULE BIO DES BERGERS DE LA SAISON DU FEDOU 6 - 9 mois 6kg

Fromage BIO certifié par : FR-BIO-10

Code article

4069050

BMEUMTC1P



Nomenclature douanière

Marque de salubrité :

FR
48.074.011
CE

Date création : 20/04/2021

Date de MAJ : 04/01/2022

Le Fedou
Fromagerie de Hyelzas
SAS
HYELZAS
48150 Hures La Parade
Tél : 04.66.45.66.74
Fax : 04.66.45.68.03

DENOMINATION FROMAGE

Nature du lait (vache, chèvre, brebis)	brebis
Lait (cru, thermisé, pasteurisé)	Lait thermisé
Origine du lait	France
Type de pâte (molle, cuite, pressée...)	semi-pressée
Type de présure	Présure animale
Type de croûte (fleurie, lavée, morgée...)	rustique fleurie
Durée d'affinage minimum	120 jours
Dimensions du fromage	H 85mm Diam 320mm
Poids net en g	6000 environ
DDM garantie à réception en jours	95 jours

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Conservateurs	Ingrédients	Valeurs nutritionnelles du produit			
néant	Fromage au LAIT BIO THERMISE de Brebis	Critère	Résultat	Critère	Résultat
	98%	Valeur énergétique kj	1865	Graisses g/100g	34
		Valeur énergétique kcal	450	Acide gras mono insaturés g/100g	7
		Protéines g/100g	26	Acide gras poly insaturés g/100g	1
Colorants dans la pâte	Sel non traité 1,2%	Glucides %	3	Acides gras saturés g/100g	24
non	Présure	Sucres g/100g	<0,5	Cendres g/100g	4
	Ferments	Extrait sec	52%	Humidité pression réduite %	31
	Genièvre bio	MG sur produit fini	34%	Taux de sel g/100g	2
Colorants dans la croûte		MG/ES	58%	Sodium en g/100g	1
non		pH	5,4	* Analyse réalisée sur un mélange de fromage de la même famille	
		HFD	69%	*Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait	

Allergènes	Présence	Absence	Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge,avoine) et produits à base de ces céréales		Absence	Fruits à coques (amandes, noisettes,noix) et produits à base de ces fruits		Absence
Crustacés et prod. à base de crustacés		Absence	Céleri et produits à base de céleri		Absence
Œufs et produits à base d'œufs		Absence	Moutarde et produits à base de moutarde		Absence
Poissons et prod. à base de poissons		Absence	Graines de sésame et produits à basede graine de sésame		Absence
Arachides et prod. à base d'arachides		Absence	Sulfite et dioxyde de soufre		Absence
Soja et produits à base de soja		Absence			
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence				

CONDITIONNEMENT

T°C de conservation produit	4°C - 10°C
Colisage	1 pièce
Gencode colis	3589080005435
Gencode produit	3589080005381
EAN 14	53589080005386
Poids brut/ colis (g)	environ 7470
Dimensions colis (L x l x h) (cm)	35 x 35 x 12
Nbre de colis par couche	6
Nbre de couches par palette	12
Nbre de colis par palette	72

CARACTERISTIQUES EMBALLAGE

Type emballage produit (papier,boite bois..)	papier ingraissable
Type emballage colis (bois, carton....)	caisse bois
Poids de l'emballage produit vide(g)	4
Poids de l'emballage du colis vide(g)	640
Type palette	euro



PROCESS DE FABRICATION

Réception du lait,
Contrôle chauffage
Maturation du lait
Présurisation-acidification
Caillage avec de la présure animale
Travail du caillé
Découpage
Brassage
Moulage
Egoutage
saumurage
Affinage
brosse
Contrôles qualité
Contrôle bactériologiques, pH, HFD
Dégustation
Emballage

La Cadénelle

Saveurs caussenardes !

Origine : La Cadénelle du Fédou est née de l'envie d'associer un parfum de notre terroir, le genièvre, à notre tomme du Fédou.

Type : pâte pressée non cuite.

Au lait bio entier de brebis.

Poids : 2,2 kg env vendue au poids.



Il a fallu une lente mise au point afin d'arriver à cette association des fines saveurs du lait entier de brebis à l'arôme typique du genièvre.

La Cadénelle du Fédou reflète la spécificité de notre terroir caussenard. Le lait entier est produit sur des parcours de landes naturelles caussenardes, caractérisées par une flore rase et aromatique (serpolet, luzerne sauvage, pâturin, sainfoin, lavande...), les saveurs qu'elles procurent sont complétées harmonieusement par la baie emblématique de notre terroir, le genièvre...



Sur le plateau du Causse Méjean, le genévrier ou «cade», parsème les immensités de landes naturelles. Il est l'objet d'une attention toute particulière, à l'automne, ses délicieuses baies attirent des multitudes de grives.

Les baies de genièvre sont également utilisées dans notre cuisine locale, notamment pour parfumer notre réputé pâte caussenard.



Le Fedou - Fromagerie de Hyelzas- 48150 Hures la Parade
04 66 45 66 74 commercial@fedou.com





FICHE TECHNIQUE

CADENELLE : TOMME BREBIS BIO AU GENIEVRE 2kg

Fromage BIO certifié par : FR-BIO-10

Code article

4069050

Nomenclature douanière

BTOMAGTC1P



Marque de salubrité

FR
48.074.011
CE

Date création :

20/04/2021

Date de MAJ

Le Fedou
Fromagerie de Hyelzas
SAS

HYELZAS

48150 Hures La Parade

Tél : 04.66.45.66.74

Fax : 04.66.45.68.03

DENOMINATION FROMAGE

Nature du lait (vache, chèvre, brebis)	brebis
Lait (cru, thermisé, pasteurisé)	lait thermisé
Origine du lait	France
Type de pâte (molle, cuite, pressée...)	semi-pressée
Type de présure	Présure animale
Type de croûte (fleurie, lavée, morgée...)	Fleurie
Durée d'affinage minimum	20 jours
Dimensions du fromage	diam 20cm haut 8cm
Poids net en g	environ 2200
DDM garantie à réception en jours	60 jours

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Conservateurs	Ingrédients	Valeurs nutritionnelles du produit			
		Critère	Résultat	Critère	Résultat
néant	Fromage au LAIT BIO THERMISE de Brebis				
	98%	Valeur énergétique kj	1865	Graisses g/100g	37
		Valeur énergétique kcal	450	Acide gras mono insaturés g/100g	7
Colorants dans la pâte	Sel non traité 1,2%	Protéines g/100g	26	Acide gras poly insaturés g/100g	1
non	Présure	Glucides %	3	Acides gras saturés g/100g	24
	Ferments	Sucres g/100g	<0,5	Cendres g/100g	4
	Genièvre bio	Extrait sec	65%	Humidité pression réduite %	31
Colorants dans la croûte		MG sur produit fini	34%	Taux de sel g/100g	2
non		MG/ES	54%	Sodium en g/100g	1
		pH	5,4	* Analyse réalisée sur un mélange de fromage de la même famille	
		HFD	53%	*Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait	

Allergènes	Présence	Absence	Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge,avoine) et produits à base de ces céréales		Absence	Fruits à coques (amandes, noisettes,noix) et produits à base de ces fruits		Absence
Crustacés et prod. à base de crustacés		Absence	Céleri et produits à base de céleri		Absence
Œufs et produits à base d'œufs		Absence	Moutarde et produits à base de moutarde		Absence
Poissons et prod. à base de poissons		Absence	Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		Absence
Arachides et prod. à base d'arachides		Absence	Sulfite et dioxyde de soufre		Absence
Soja et produits à base de soja		Absence			
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence				

CONDITIONNEMENT

	4°C - 10°C	
T°C de conservation produit		
Colisage	1 pièce	2 pièces
Gencode colis	3589080005398	3589080005404
Gencode produit	3589080005367	
EAN 14	53589080005362	53589080005409
Poids brut/ colis (g)	environ 2400 g	environ 4800 g
Dimensions colis (L x l x h) (cm)	25 x 21 x 9	45 x 21 x 9
Nbre de colis par couche	15	7
Nbre de couches par palette	12	12
Nbre de colis par palette	180	84

PROCESS DE FABRICATION

Réception du lait,
Contrôle chauffage
Maturation du lait
Présurisation-acidification
Caillage avec de la présure animale
Travail du caillé
Découpage
Brassage
Moulage
Egoutage
Saumurage
Affinage
brosse
Contrôles qualité
Contrôle bactériologiques, pH, HFD
Dégustation
Emballage

CARACTERISTIQUES EMBALLAGE

Type emballage produit (papier,boite bois..)	Nu
Type emballage colis (bois, carton....)	caisse bois+papier
Poids de l'emballage produit vide(g)	2
Poids de l'emballage du colis vide(g)	250 530
Type palette	euro



L'Oursaillou

Dans l'air du temps !

Aliance des saveurs de l'ail des ours et de nos tommes traditionnelles.

pâte pressée non cuite. Au lait bio entier de brebis.

2,2 kg env. vendue au poids



L'Oursaillou est une tomme traditionnelle du Fedou, à la pâte semi pressée, dans laquelle l'ail des Ours donne une fraîcheur végétale nouvelle. Quand les saveurs des vallées et du causse se complètent.

Sa croûte est régulièrement brossée pendant l'affinage.

En dés à l'apéritif, sur un plateau, en raclette, elle est bienvenue à tous les moments de la journée.



L'ail des ours se cueille près des rivières qui bordent le Causse Méjean. Tarn, Tarnon et Jonte qui font du Causse Méjean une presque île dans le ciel.

L'Oursaillou conjugue les saveurs du lait de brebis et celle de l'ail des ours.




Le Fedou - Fromagerie de Huelzas- 48150 Hures la Parade
04 66 45 66 74 commercial@fedou.com





FICHE TECHNIQUE

L'Oursaillou : TOMME BREBIS BIO A L'AIL DES OURS 2Kg

Fromage BIO certifié par : FR-BIO-10
 Code article
 Nomenclature douanière 4069050
 Marque de salubrité 
 Date création : 20/04/2021
 Date de MAJ

BTOMAATC1P



Le Fedou
Fromagerie de Hyelzas
SAS
HYELZAS
 48150 Hures La Parade
 Tél : 04.66.45.66.74
 Fax : 04.66.45.68.03

DENOMINATION FROMAGE

Nature du lait (vache, chèvre, brebis)	brebis
Lait (cru, thermisé, pasteurisé)	lait thermisé
Origine du lait	France
Type de pâte (molle, cuite, pressée...)	semi-pressée
Type de présure	Présure animale
Type de croûte (fleurie, lavée, morgée...)	Fleurie
Durée d'affinage minimum	20 jours
Dimensions du fromage	diam 20cm haut 8cm
Poids net en g	environ 2200
DDM garantie à réception en jours	60 jours

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Conservateurs	Ingrédients	Valeurs nutritionnelles du produit			
néant	Fromage au LAIT BIO THERMISE de Brebis 98%	Critère	Résultat	Critère	Résultat
		Valeur énergétique kj	1865	Graisses g/100g	37
		Valeur énergétique kcal	450	Acide gras mono insaturés g/100g	7
Colorants dans la pâte	Sel non traité 2,0%	Protéines g/100g	26	Acide gras poly insaturés g/100g	1
non	Présure	Glucides %	3	Acides gras saturés g/100g	24
	Ferments	Sucres g/100g	<0,5	Cendres g/100g	4
	Ail des ours bio	Extrait sec	65%	Humidité pression réduite %	31
Colorants dans la croûte		MG sur produit fini	34%	Taux de sel g/100g	2
non		MG/ES	54%	Sodium en g/100g	1
		pH	5,4	* Analyse réalisée sur un mélange de fromage de la même famille	
		HFD	53%	*Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait	

Allergènes	Présence	Absence	Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge,avoine) et produits à base de ces céréales		Absence	Fruits à coques (amandes, noisettes,noix) et produits à base de ces fruits		Absence
Crustacés et prod. à base de crustacés		Absence	Céleri et produits à base de céleri		Absence
Œufs et produits à base d'œufs		Absence	Moutarde et produits à base de moutarde		Absence
Poissons et prod. à base de poissons		Absence	Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		Absence
Arachides et prod. à base d'arachides		Absence	Sulfite et dioxyde de soufre		Absence
Soja et produits à base de soja		Absence			
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence				

CONDITIONNEMENT

T°C de conservation produit	4°C - 10°C	
Colisage	1 pièce	2 pièces
Gencode colis	3589080005411	3589080005428
Gencode produit	3589080005374	
EAN 14	53589080005379	53589080005423
Poids brut/ colis (g)	environ 2400 g	environ 4800 g
Dimensions colis (L x l x h) (cm)	25 x 21 x 9	45 x 21 x 9
Nbre de colis par couche	15	7
Nbre de couches par palette	12	12
Nbre de colis par palette	180	84

CARACTERISTIQUES EMBALLAGE

Type emballage produit (papier,boite bois..)	Nu	
Type emballage colis (bois, carton....)	caisse bois+papier	
Poids de l'emballage produit vide(g)	2	
Poids de l'emballage du colis vide(g)	250	530
Type palette	euro	

PROCESS DE FABRICATION

Réception du lait,
Contrôle chauffage
Maturation du lait
Présurisation-acidification
Caillage avec de la présure animale
Travail du caillé
Découpage
Brassage
Moulage
Egoutage
Saumurage
Affinage
brosse
Contrôles qualité
Contrôle bactériologiques, pH, HFD
Dégustation
Emballage



Le Mit'chou

du Causse Méjean

Doux et crémeux !

Origine : Une déclinaison de nos fromages de brebis en bio.

Type : C'est un fromage à pâte molle à croûte lavée. Fabriqué à partir de lait entier bio de brebis. Caillage doux, présure.

Poids : 0,130 kg à la pièce



Décliner nos fromages traditionnels avec le lait biologique nous amène à ajuster les formes à proposer des fromages plus petits, plus adaptés aux attentes des amateurs de nos fromages de brebis. C'est avec gourmandise que nous avons préparé les mit'chous, crémeux et finement fruités, pour qu'ils fondent en bouche, ou sur une tartine, qu'ils se marient à du pain frais, après avoir embelli un plateau de fromages.



Les mit'chous, petits pains en occitan, étaient façonnés pour régaler les enfants à la sortie de la fournée. Une gourmandise simple, de tradition familiale que nous rappelons avec ces petits fromages qui tiennent dans la main, et sont appréciés seuls ou avec un petit pain.



Le Fedou - Fromagerie de Huelzas- 48150 Hures la Parade
04 66 45 66 74 commercial@fedou.com





FICHE TECHNIQUE Le Mit'chou 130g

BMITMC1P

Fromage BIO certifié par : FR-BIO-10

Code article

Nomenclature douanière 4069050

Marque de salubrité :

FR
48.074.011
CE

Date création :

17/02/2022

Date de MAJ



Le Fedou
Fromagerie de Hyelzas
SAS
HYELZAS

48150 Hures La Parade

Tel : 04.66.45.66.74

Fax : 04.66.45.68.03

DENOMINATION FROMAGE

Nature du lait (vache, chèvre, brebis)	brebis
Lait (cru, thermisé, pasteurisé)	Lait thermisé
Origine du lait	France
Type de pâte (molle, cuite, pressée...)	Molle
Type de présure	Présure animale
Type de croûte (fleurie, lavée, morgée...)	Croûte mixte
Durée d'affinage minimum	10 jours
Dimensions du fromage	diam 8cm haut 2,5cm
Poids net en g	130
DDM garantie à réception en jours	21 jours

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Conservateurs		Ingrédients		Valeurs nutritionnelles du produit				
néant	Fromage au LAIT BIO THERMISE de Brebis	98%	Critère	Résultat	Critère	Résultat		
				Valeur énergétique kj		1369	Graisses g/100g	25
Colorants dans la pâte	Sel	1,2%	Valeur énergétique kcal	330	Acide gras mono insaturés g/100g	5		
				Proteines g/100g		18	Acide gras poly insaturés g/100g	1
non	Présure	Ferments	Glucides %	2	Acides gras saturés g/100g	18		
				Sucres g/100g		<0,5	Cendres g/100g	2
Colorants dans la croûte			Extrait sec	44%	Humidité pression réduite %	50		
				MG sur produit fini		25%	Taux de sel g/100g	1,3
non			MG/ES	56,8%	Sodium en g/100g	0,51		
				pH		5,3	* Analyse réalisée sur un mélange de fromage de la même famille	
				HFD		75%	*Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait.	

Allergènes	Présence	Absence	Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge,avoine) et produits à base de ces céréales		Absence	Fruits à coques (amandes, noisettes,noix) et produits à base de ces fruits		Absence
Crustacés et prod. à base de crustacés		Absence	Céleri et produits à base de céleri		Absence
Œufs et produits à base d'œufs		Absence	Moutarde et produits à base de moutarde		Absence
Poissons et prod. à base de poissons		Absence	Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		Absence
Arachides et prod. à base d'arachides		Absence	Sulfite et dioxyde de soufre		Absence
Soja et produits à base de soja		Absence			
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence				

CONDITIONNEMENT

T°C de conservation produit	4°C - 10°C
Colisage	8 pièces
Gencode colis	3589080005480
Gencode produit	3589080005473
EAN 14	53589080005485
Poids brut/ colis (g)	1120
Dimensions colis (L x l x h) (cm)	28 x 24 x 4
Nbre de colis par couche	12
Nbre de couches par palette	20
Nbre de colis par palette	240

PROCESS DE FABRICATION

Réception du lait,
Contrôle chauffage
Maturation du lait
Présurisation-acidification
Caillage avec de la présure animale
Travail du caillé
Découpage
Brassage
Moulage
Egouttage
Saumurage
Affinage
Retournement et morge
Contrôles qualité
Contrôle bactériologiques, pH, HFD
Dégustation
Emballage

CARACTERISTIQUES EMBALLAGE

Type emballage produit (papier,boite bois..)	Nu
Type emballage colis (bois, carton....)	paillon seigle+caisse bois filmée
Poids de l'emballage produit vide(g)	2
Poids de l'emballage du colis vide(g)	280
Type palette	euro



La Brousse-bio

du Fédou

Délicieuse et légère !

Origine : Valoriser tout du lait ! En réchauffant le petit lait après le moulage des pérails ou des tommes.

Type : C'est un fromage de lactorésium de brebis obtenu par coagulation des matières protéiques. Texture légèrement granuleuse.

Poids : 0,350 kg .



La brousse de brebis, plus communément appelée «recuite», chez nous, est un fromage frais et léger.

Traditionnellement, après le moulage de caillé doux présure, le petit lait était réchauffé afin qu'aucune matière ne soit perdue. Magie du savoir faire, des flocons de recuite remontent à la surface. Précautionneusement puisée et égouttée, la recuite ou brousse sera rapidement dégustée ! A fromages bio, brousse bio.

Ce fromage très fin en goût est naturellement pauvre en matière grasse. La brousse, recuite du Fédou fait le régal des gourmets et peut se consommer de multiple façons.



- La brousse recuite est l'ingrédient principal de la flaune, le dessert typique de notre terroir .
- En dessert sucré, accompagné de gelée de coing ou de confiture de Cynorhodon (gratte cul) ou encore de coulis de fruits.



Le Fedou - Fromagerie de Hyelzas- 48150 Hures la Parade
04 66 45 66 74 commercial@fedou.com





FICHE TECHNIQUE

La brousse bio

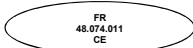
Fromage BIO certifié par : FR-BIO-10

Code article

BBROUC2V

Nomenclature douanière 4069050

Marque de salubrité :



Date création :

21/02/2022

Date de MAJ



Le Fedou
Fromagerie de Hyelzas
SAS
HYELZAS
 48150 Hures La Parade
 Tel : 04.66.45.66.74
 Fax : 04.66.45.68.03

DENOMINATION FROMAGE

Nature du lait (vache, chèvre, brebis)	brebis
Lait (cru, thermisé, pasteurisé)	Lait pasteurisé
Origine du lait	France
Type de pâte (molle, cuite, pressée...)	Fromage de lactosérum, frais
Type de présure	aucune (fromage frais)
Type de croûte (fleurie, lavée, morgée...)	aucune (fromage frais)
Durée d'affinage minimum	aucune (fromage frais)
Dimensions du fromage	diam 120mm hauteur 50mm
Poids net en g	350g
DDM garantie à réception en jours	21 jours

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Conservateurs	Ingrédients	Valeurs nutritionnelles du produit			
néant	Fromage au LAIT BIO THERMISE de Brebis 98%	Critère	Résultat	Critère	Résultat
		Valeur énergétique kj	869	Graisses g/100g	17
		Valeur énergétique kcal	209	Acide gras mono insaturés g/100g	4
Colorants dans la pâte	Sel 1,2%	Protéines g/100g	10	Acide gras poly insaturés g/100g	1
non	Présure	Glucides %	4	Acides gras saturés g/100g	11
	Ferments	Sucres g/100g	3,4%	Cendres g/100g	1
Colorants dans la croûte		Extrait sec	22%	Humidité pression réduite %	70
non		MG sur produit fini	17%	Taux de sel g/100g	0,1
		MG/ES	57%	Sodium en g/100g	0,05
		pH	5,4	* Analyse réalisée sur un mélange de fromage de la même famille	
		HFD	84%	*Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait	

Allergènes	Présence	Absence	Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge,avoine) et produits à base de ces céréales		Absence	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix) et produits à base de ces fruits		Absence
Crustacés et prod. à base de crustacés		Absence	Céleri et produits à base de céleri		Absence
Œufs et produits à base d'œufs		Absence	Moutarde et produits à base de moutarde		Absence
Poissons et prod. à base de poissons		Absence	Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		Absence
Arachides et prod. à base d'arachides		Absence	Sulfite et dioxyde de soufre		Absence
Soja et produits à base de soja		Absence			
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence				

CONDITIONNEMENT

T°C de conservation produit	2°C - 4°C
Colisage	6 pièces
Gencode colis	3589080005503
EAN 14	53589080005508
Gencode produit	3589080005497
Poids brut/ colis (g)	2500
Dimensions colis (L x l x h) (cm)	35 x 24 x 7
Nbre de colis par couche	8
Nbre de couches par palette	20
Nbre de colis par palette	160

PROCESS DE FABRICATION

Réception du sérum cru
Réception du sérum après fabrication, contrôle
Contrôle acidité
Chauffage
Ajout de lait
Brassage
Floculation
Puisage
Egouttage
Emballage
démoulage
Mise sous vide et stockage
Contrôles qualité
Contrôle bactériologiques, pH, HFD
Dégustation

CARACTERISTIQUES EMBALLAGE

Type emballage produit (papier,boite bois..)	coupelle+sac sous vide+gaz
Type emballage colis (bois, carton....)	caisse bois
Poids de l'emballage produit vide(g)	20
Poids de l'emballage du colis vide(g)	280
Type palette	euro



Nous voulons des fromages à partager, à déguster, à apprécier, à découvrir, à faire découvrir, à aimer, à cuisiner, à étonner.

Des fromages qui disent l'attachement des éleveurs à leur terre et à leur troupeau, qui disent l'envie des fromagers de voir le sourire de ceux qui les dégustent.

Des fromages qui disent simplement le causse Méjean.



Vincent
Pratlong

Commercial /
Production

06 08 68 40 97

vincent.pratlong@fedou.com

Sébastien
Lodier

Commercial /
Expedition

06 07 69 56 13

commercial@fedou.com

Florence
Pratlong

direction@fedou.com

Angélique
Van de Put

Comptabilité

compta@fedou.com

Aurélié
Hecjer

Qualité

06 07 54 61 80

qualite@fedou.com



Michele



Sébastien



Florence P



Vincent



Maximilien



Lydie



Serge



Sandrine G



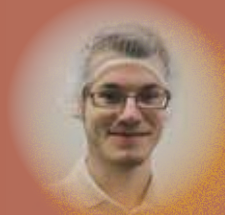
Flavien



Aurélie H



Florence R



Gaetan



Catherine



Jean-Philippe



Estelle



Sandrine B



Sandrine C



Angélique



Rébeka



Philippe

Le Fédou
Fromagerie de Hyelzas
Hyelzas
48150 Hures La Parade
04 66 45 66 74

www.fedou.com