

# PROCESS DE FABRICATION



Découpe du caillé



Moulage



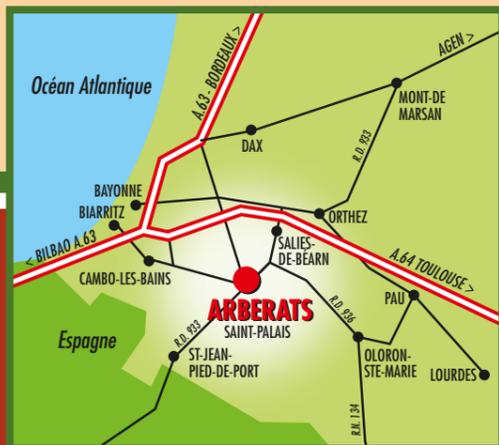
Démoulage



Brossage



Salage

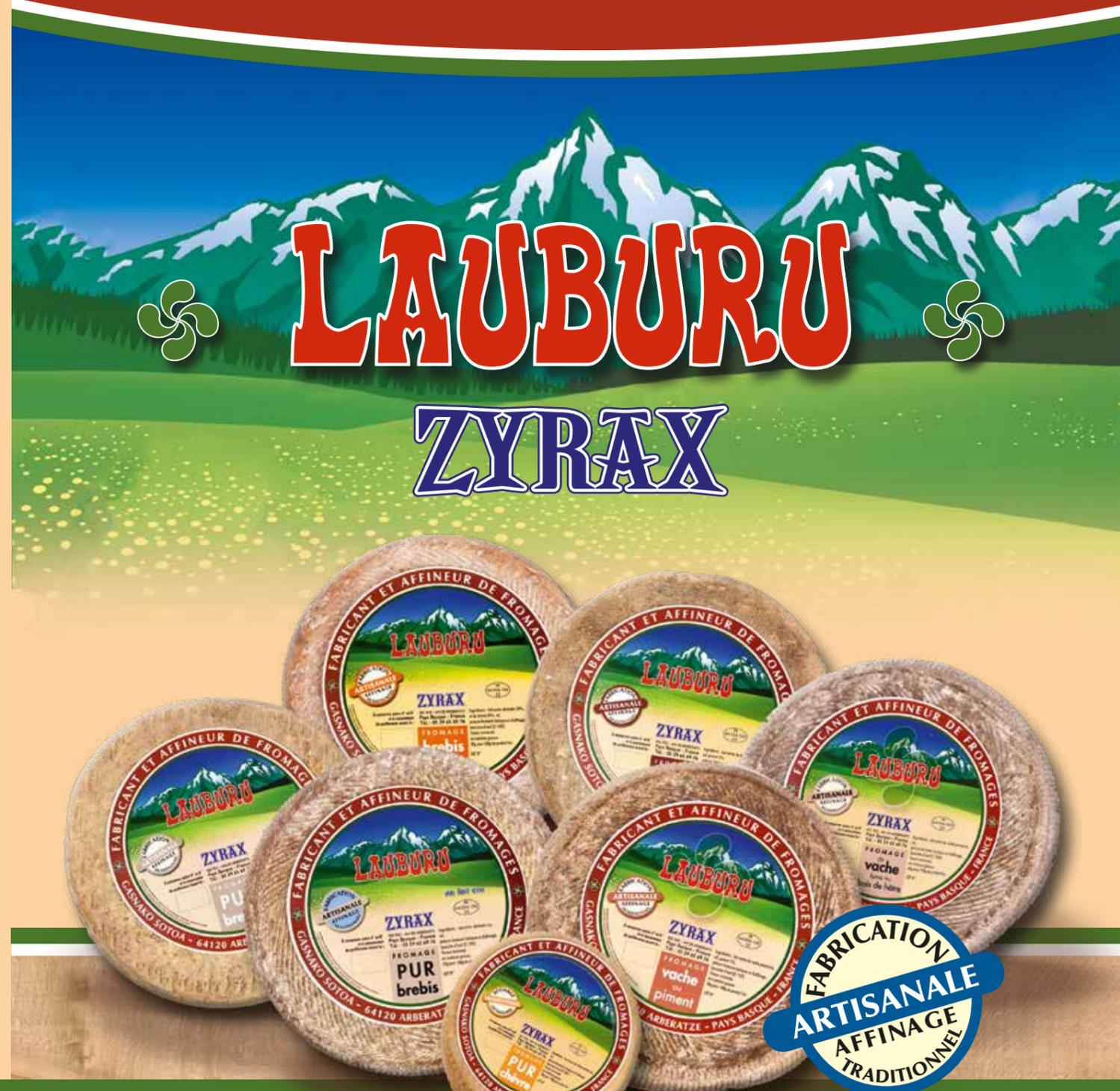


**Fromagerie ZYRAX / LAUBURU**

RN 933 • Route de Sauveterre • Z.A. PETXONIA  
64120 ARBERATS-SILLEGUE

Tél. / Fax : 05 59 65 69 76

# FROMAGERIE ARTISANALE DU PAYS BASQUE



# LAUBURU

## ZYRAX

ESPACE COPIE / MEN - 64120 SILLEGUE - IMPRIMERIE - RCS B 379 407 547 - TEL 05 59 65 69 20

**FABRICANT ET AFFINEUR TRADITIONNEL**

## Gamme Brebis

	<b>BREBIS AU LAIT CRU</b>	environ 5.5 kg
Lait cru entier de Brebis (Origine France), sel, présure, ferments lactiques et d'affinage, lysozyme d'œuf (E1105) • Mat. grasses : 34,3g.		
	<b>BREBIS NATURE</b> <i>(pasteurisé)</i>	soit 4,5 kg soit 9 kg
Lait entier de Brebis pasteurisé (Origine France), sel, présure, ferments lactiques et d'affinage, lysozyme d'œuf (E1105) • Mat. grasses : 34,3g.		
	<b>BLEU DE BREBIS</b>	soit 4,5 kg soit 9 kg
Lait entier de Brebis pasteurisé (Origine France), sel, présure, ferments lactiques et d'affinage, lysozyme d'œuf (E1105) • Mat. grasses : 34,3g.		
	<b>BREBIS AU PIMENT</b>	soit 6 kg soit 12 kg
Lait entier de Brebis pasteurisé (Origine France), sel, piment (1%), présure, ferments lactiques et d'affinage, lysozyme d'œuf (E1105) • Mat. grasses : 34,3g.		
	<b>BREBIS AU FENUGREC</b>	soit 6 kg soit 12 kg
Lait entier de Brebis pasteurisé (Origine France), sel, fenugrec (1%), présure, ferments lactiques et d'affinage, lysozyme d'œuf (E1105) • Mat. grasses : 34,3g.		
	<b>BREBIS AU PESTO</b>	environ 6 kg
Lait entier de Brebis pasteurisé (Origine France), sel, pesto (1%), présure, ferments lactiques et d'affinage, lysozyme d'œuf (E1105) • Mat. grasses : 34,3g.		
	<b>BREBIS AU CUMIN</b>	environ 6 kg
Lait entier de Brebis pasteurisé (Origine France), sel, cumin (1%), présure, ferments lactiques et d'affinage, lysozyme d'œuf (E1105) • Mat. grasses : 34,3g.		
	<b>BREBIS FUMÉ</b> <b>AU BOIS DE HÊTRE</b>	soit 6 kg soit 12 kg
Lait entier de Brebis pasteurisé (Origine France), sel, présure, ferments lactiques et d'affinage, lysozyme d'œuf (E1105) • Mat. grasses : 34,3g.		
	<b>BREBIS FROTTÉ</b> <b>AU VIN BLANC (Iroulégu)</b>	soit 6 kg soit 12 kg
Lait entier de Brebis pasteurisé (Origine France), sel, présure, ferments lactiques et d'affinage, lysozyme d'œuf (E1105) • Mat. grasses : 34,3g.		
	<b>BRIE DE BREBIS</b>	environ 3 kg
Lait entier de Brebis pasteurisé (Origine France), ferments lactiques et d'affinage, sel, calcium, présure. • Mat. grasses : 28g.		
	<b>BREBIS format 0,600 kg</b>	par colis de 5 tommettes
Lait entier de Brebis pasteurisé (Origine France), sel, présure, ferments lactiques et d'affinage, lysozyme d'œuf (E1105) • Mat. grasses : 34,3g.		

## La Fromagerie ZYRAX / LAUBURU

vous propose des produits à pâte pressée non cuite fabriqués artisanalement par des procédés à l'ancienne.

Nous travaillons encore avec un bac de pré-pressage où le fromage est pressé dans son lactosérum, ce qui lui donne un goût savoureux et onctueux, et confère sa souplesse à la pâte. Nos fromages sont salés à la main avec le sel de Salies.

Les soins que nous apportons à nos fromages sont entièrement faits à la main, pour rester dans l'authenticité

La fromagerie ZYRAX innove en permanence avec de nouvelles recettes exclusives pour mieux vous servir, vous démarquer de vos concurrents et dynamiser vos ventes à travers une gamme de nouveautés que vous pouvez proposer à votre clientèle.

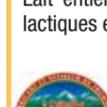
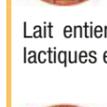
du produit artisanal et le côté terroir.

Notre particularité est de proposer des produits aromatisés avec différentes épices que nous insérons dans le caillé au moment du moulage afin que les arômes se marient avec le goût de notre fromage. Le visuel apporté par cet ajout d'épices attire le client pour vos ventes.

## Gamme Vache

	<b>VACHE NATURE</b> <i>(pasteurisé)</i>	environ 6 kg
Lait entier de Vache pasteurisé (Origine France), sel, présure, ferments lactiques et d'affinage, lysozyme d'œuf (E1105) • Mat. grasses : 32,4g.		
	<b>VACHE AU PIMENT</b>	environ 6 kg
Lait entier de Vache pasteurisé (Origine France), sel, piment (1%), présure, ferments lactiques et d'affinage, lysozyme d'œuf (E1105) • Mat. grasses : 32,4g.		
	<b>VACHE AU FENUGREC</b>	environ 6 kg
Lait entier de Vache pasteurisé (Origine France), sel, fenugrec (1%), présure, ferments lactiques et d'affinage, lysozyme d'œuf (E1105) • Mat. grasses : 32,4g.		
	<b>VACHE AU POIVRE</b>	environ 6 kg
Lait entier de Vache pasteurisé (Origine France), sel, poivre (1%), présure, ferments lactiques et d'affinage, lysozyme d'œuf (E1105) • Mat. grasses : 32,4g.		
	<b>VACHE</b> <b>AIL ET FINES HERBES</b>	environ 6 kg
Lait entier de Vache pasteurisé (Origine France), sel, ail et fines herbes (1%), présure, ferments lactiques et d'affinage, lysozyme d'œuf (E1105) • Mat. grasses : 32,4g.		
	<b>VACHE AU CUMIN</b>	environ 6 kg
Lait entier de Vache pasteurisé (Origine France), sel, cumin (1%), présure, ferments lactiques et d'affinage, lysozyme d'œuf (E1105) • Mat. grasses : 32,4g.		
	<b>VACHE FROTTÉ</b> <b>AU VIN BLANC (Iroulégu)</b>	environ 6 kg
Lait entier de Vache pasteurisé (Origine France), sel, présure, ferments lactiques et d'affinage, lysozyme d'œuf (E1105) • Mat. grasses : 32,4g.		
	<b>VACHE FUMÉ</b> <b>AU BOIS DE HÊTRE</b>	environ 6 kg
Lait entier de Vache pasteurisé (Origine France), sel, présure, ferments lactiques et d'affinage, lysozyme d'œuf (E1105) • Mat. grasses : 32,4g.		

## Gamme Chèvre

	<b>CHÈVRE AU LAIT CRU</b>	environ 5.5 kg
Lait entier de Chèvre cru (Origine France), sel, présure, ferments lactiques et d'affinage, lysozyme d'œuf (E1105) • Mat. grasses : 26,2g.		
	<b>CHÈVRE NATURE</b> <i>(pasteurisé)</i>	environ 5.5 kg
Lait entier de Chèvre pasteurisé (Origine France), sel, présure, ferments lactiques et d'affinage, lysozyme d'œuf (E1105) • Mat. grasses : 26,2g.		
	<b>CHÈVRE AU BLEU</b>	environ 4.5 kg
Lait entier de Chèvre pasteurisé (Origine France), sel, présure, ferments lactiques et d'affinage, lysozyme d'œuf (E1105) • Mat. grasses : 26,2g.		
	<b>CHÈVRE FROTTÉ</b> <b>AU VIN BLANC (Iroulégu)</b>	environ 5.5 kg
Lait entier de Chèvre pasteurisé (Origine France), sel, présure, ferments lactiques et d'affinage, lysozyme d'œuf (E1105) • Mat. grasses : 26,2g.		
	<b>BRIE DE CHÈVRE</b>	environ 3 kg
Lait de Chèvre pasteurisé (Origine France), ferments lactiques et d'affinage, sel, présure, calcium • Mat. grasses : 26g.		
	<b>CHÈVRE format 0.600 kg</b>	par colis de 5 tommettes
Lait entier de Chèvre pasteurisé (Origine France), sel, présure, ferments lactiques et d'affinage, lysozyme d'œuf (E1105) • Mat. grasses : 26,2g.		

## Gamme Mélange

	<b>BREBIS &amp; CHÈVRE</b>	soit 6 kg soit 12 kg
Lait entier de Brebis pasteurisé (Origine France 59%), de Chèvre pasteurisé (Origine France 39%), sel, présure, ferments lactiques et d'affinage, lysozyme d'œuf (E1105) • Mat. grasses : 34,9g.		
	<b>BREBIS &amp; CHÈVRE FUMÉ</b> <b>AU BOIS DE HÊTRE</b>	soit 6 kg soit 12 kg
Lait entier de Brebis pasteurisé (Origine France 59%), de Chèvre pasteurisé (Origine France 39%), sel, présure, ferments lactiques et d'affinage, lysozyme d'œuf (E1105) • Mat. grasses : 32,4g.		
	<b>BREBIS &amp; CHÈVRE FROTTÉ</b> <b>AU VIN BLANC (Iroulégu)</b>	soit 6 kg soit 12 kg
Lait entier de Brebis pasteurisé (Origine France 59%), de Chèvre pasteurisé (Origine France 39%), sel, présure, ferments lactiques et d'affinage, lysozyme d'œuf (E1105) • Mat. grasses : 32,4g.		
	<b>VACHE &amp; BREBIS</b>	environ 6 kg
Lait entier de Vache pasteurisé (Origine France 59%), de Brebis pasteurisé (Origine France 39%), sel, présure, ferments lactiques et d'affinage, lysozyme d'œuf (E1105) • Mat. grasses : 34,1g.		
	<b>VACHE &amp; BREBIS FUMÉ</b> <b>AU BOIS DE HÊTRE</b>	environ 6 kg
Lait entier de Vache pasteurisé (Origine France 59%), de Brebis pasteurisé (Origine France 39%), sel, présure, ferments lactiques et d'affinage, lysozyme d'œuf (E1105) • Mat. grasses : 32,4g.		
	<b>VACHE &amp; BREBIS FROTTÉ</b> <b>AU VIN BLANC (Iroulégu)</b>	environ 6 kg
Lait entier de Vache pasteurisé (Origine France 59%), de Brebis pasteurisé (Origine France 39%), sel, présure, ferments lactiques et d'affinage, lysozyme d'œuf (E1105) • Mat. grasses : 32,4g.		
	<b>TROIS LAITS</b> <i>(Vache, Chèvre &amp; Brebis)</i>	soit 6 kg soit 12 kg
Lait entier de Vache (Origine France 40%), de Chèvre (Origine France 30%), de Brebis (Origine France 30%) pasteurisés, sel, présure, ferments lactiques et d'affinage, lysozyme d'œuf (E1105) • Mat. grasses : 33,3g.		
	<b>TROIS LAITS (Vache, Chèvre &amp; Brebis)</b> <b>FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE</b>	soit 6 kg soit 12 kg
Lait entier de Vache (Origine France 40%), de Chèvre (Origine France 30%), de Brebis (Origine France 30%) pasteurisés, sel, présure, ferments lactiques et d'affinage, lysozyme d'œuf (E1105) • Mat. grasses : 32,4g.		
	<b>TROIS LAITS (Vache, Chèvre &amp; Brebis)</b> <b>FROTTÉ AU VIN BLANC (Iroulégu)</b>	soit 6 kg soit 12 kg
Lait entier de Vache (Origine France 40%), de Chèvre (Origine France 30%), de Brebis (Origine France 30%) pasteurisés, sel, présure, ferments lactiques et d'affinage, lysozyme d'œuf (E1105) • Mat. grasses : 32,4g.		

# LAUBURU