

# PRODUITS NOUVEAUX

## Bleus



### Birbablu

Fromage de lait de vache à pâte mi-dure et à maturation longue. Son goût allie un subtil mélange entre la bière et le piment, avec une texture légèrement beurré.

Caseificiorosso,  
Stand A041



### Le Saint-Flour

Spécialité fromagère à pâte persillée, affinée en cave et bonifiée pendant 2 mois dans la tradition occitane.

Les Fromageries Occitanes,  
Stands D065 et D066



### Bleu provence

Une préparation à base de bleu de brebis au lait cru assemblé avec de la crème.

Beillevaire, stand B066



### Colosso Oudwijker

Bleu au lait pasteurisé de bufflonne, meules de 12 kg. Texture et saveur uniques.

L'Amuse, stand C096