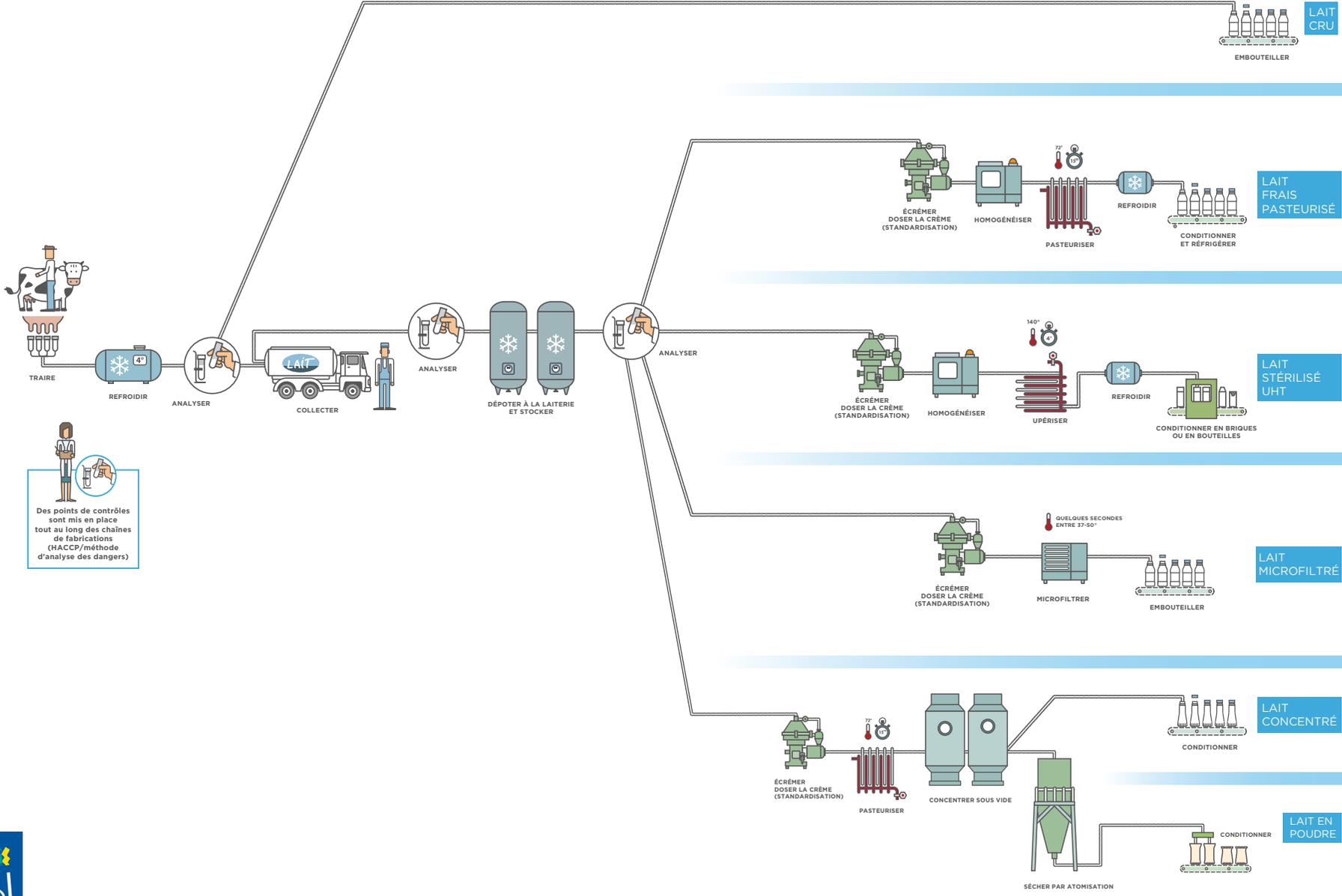
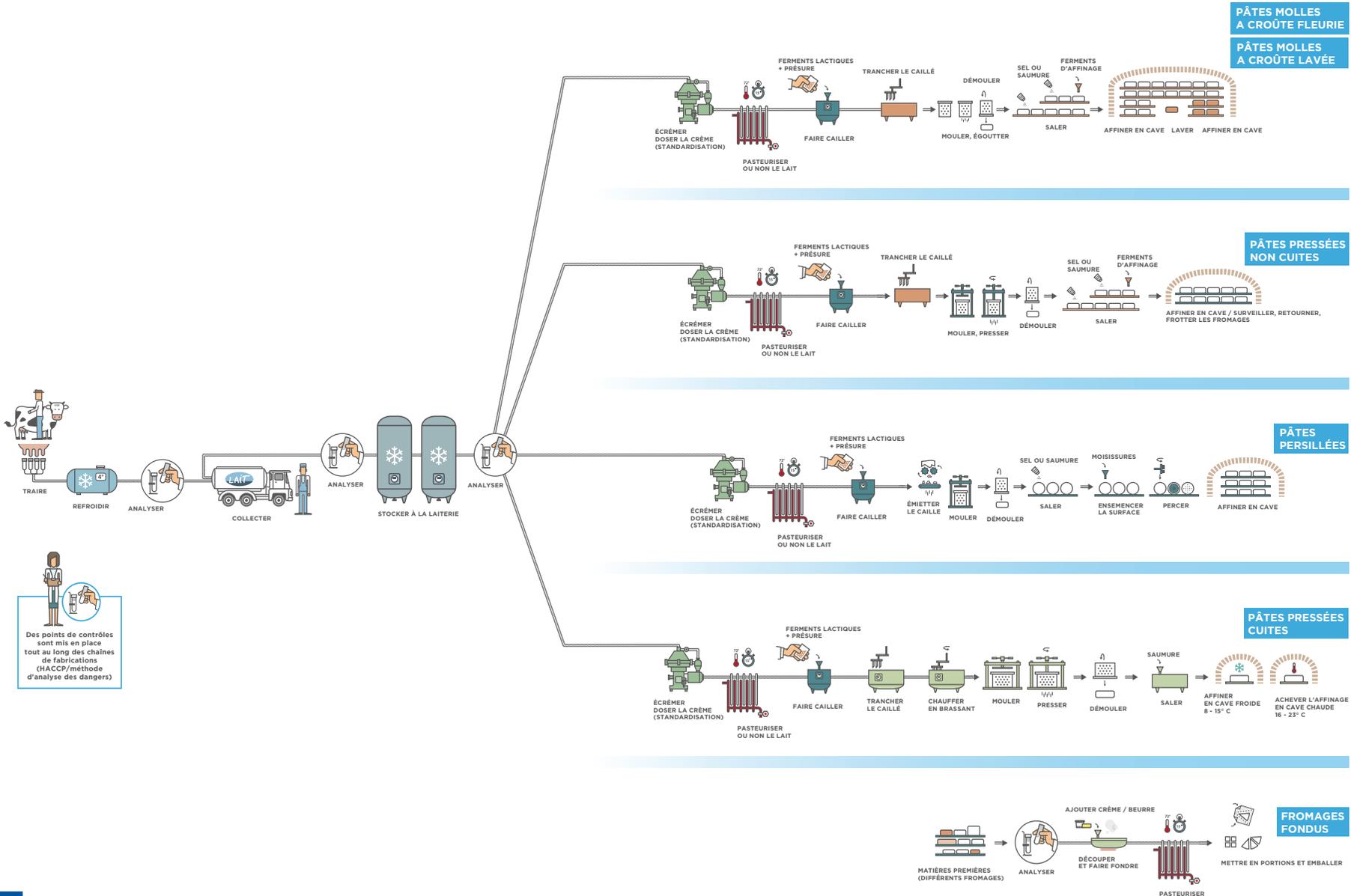


# Fabrication des LAITS



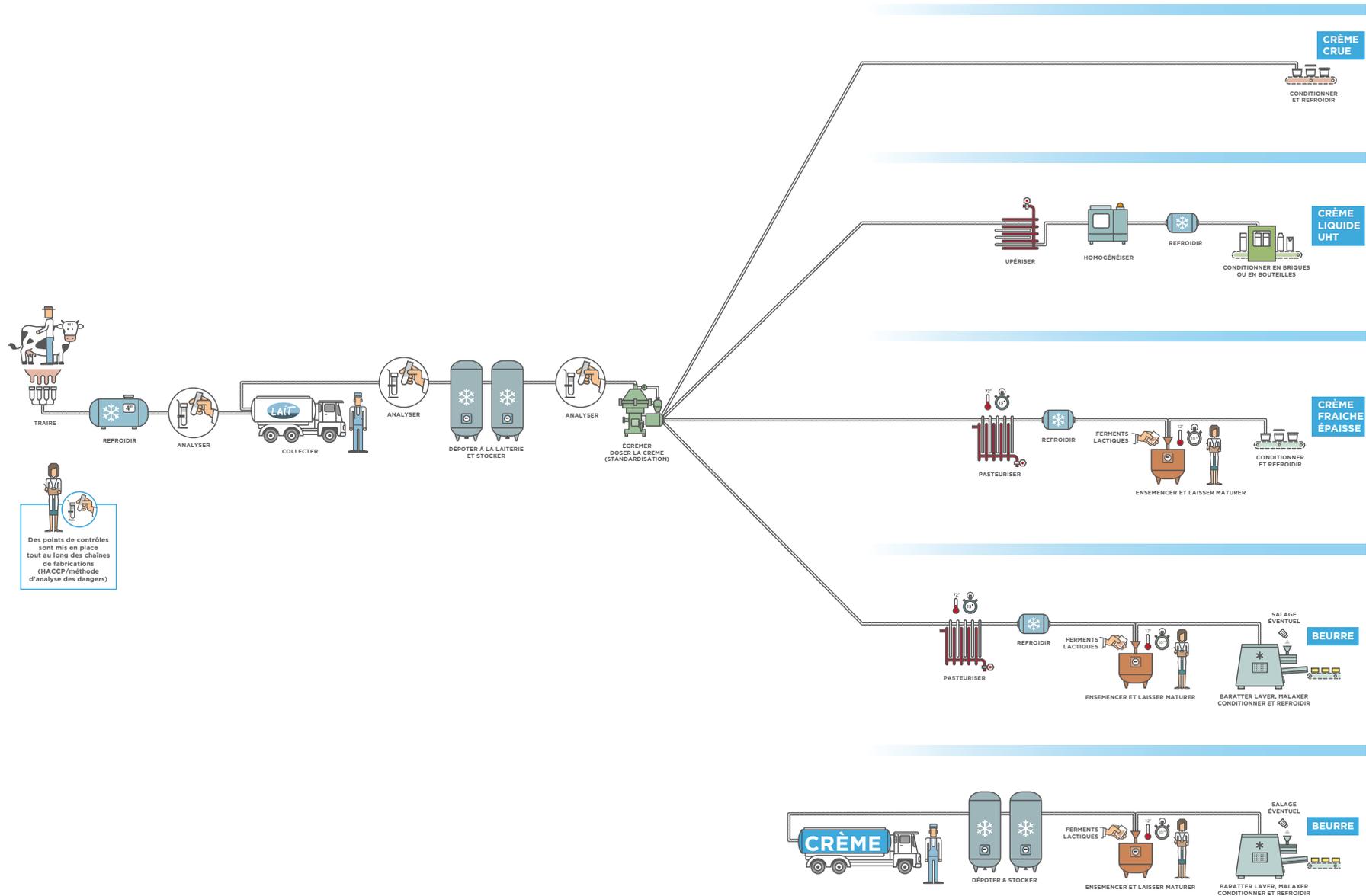
Des points de contrôles sont mis en place tout au long des chaînes de fabrications (HACCP/méthode d'analyse des dangers)

# Fabrication des FROMAGES



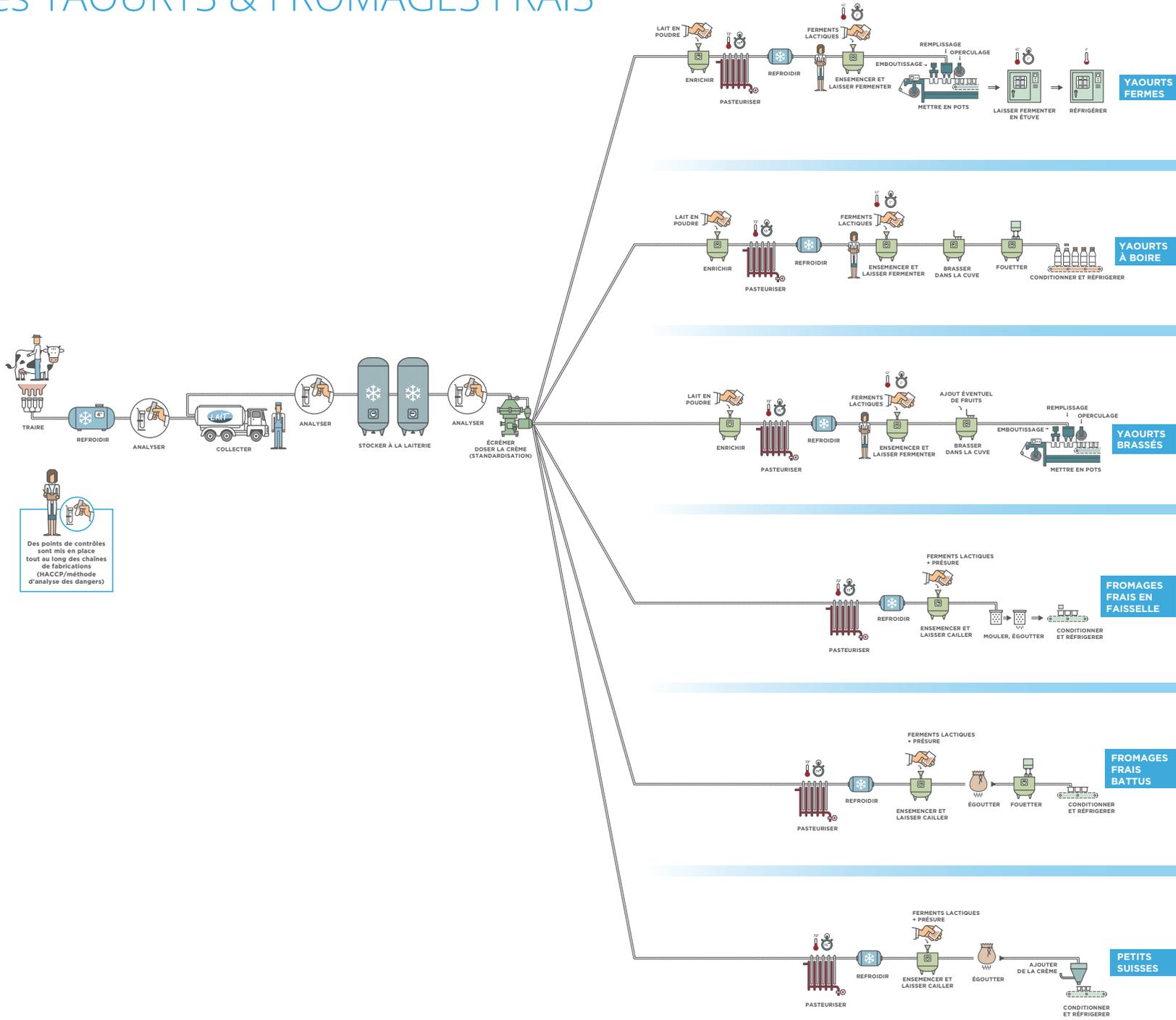
Des points de contrôles sont mis en place tout au long des chaînes de fabrications (HACCP/méthode d'analyse des dangers)

# Fabrication des CRÈMES & BEURRES



Des points de contrôles sont mis en place tout au long des chaînes de fabrications (HACCP/méthode d'analyse des dangers)

# Fabrication des YAOURTS & FROMAGES FRAIS



Des points de contrôles sont mis en place tout au long des chaînes de fabrications (HACCP/méthode d'analyse des dangers)