










TOUT CE QUE VOUS AVEZ VOULU SAVOIR SUR NOS FROMAGES ... !

FROMAGE	TRAITEMENT DU LAIT	TYPE DE FABRICATION	TYPE D'AFFINAGE	QUALITES GUSTATIVES	CONSERVATION	UTILISATIONS...
<p><i>P'tit Mont Blanc</i></p> 	Lait cru	Lactique Egoutté et légèrement salé	Frais à demi-sec	Frais et lacté	1 semaine au frais (peut s'affiner de lui-même)	Sur du pain frais, en apéritif, plateau...
<p><i>P'tit Mont Blanc Enrobés</i></p> 	Lait cru	Lactique Egoutté et légèrement salé Enrobés d'épices ou aromates	Parfums selon disponibilité : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Herbes de Provence ▪ Tomates et aromates ▪ Poivre ▪ Noix ▪ Serpolet ▪ Quatre épices 	Frais, A apprécier selon les arômes	Quelques jours pour apprécier les saveurs (ne pas laisser s'affiner)	Apéritif, Sur le plateau de fin de repas
<p><i>Fromage frais en Faisselle</i></p> 	Lait cru	Lactique Non égoutté, non salé	Aucun	Frais, lacté	Au frais, 1 semaine	A accommoder à son goût : <i>Sucré</i> : avec sucre, coulis, miel... <i>Salé</i> : avec des aromates....

TOUT CE QUE VOUS AVEZ VOULU SAVOIR SUR NOS FROMAGES ... !

FROMAGE	TRAITEMENT DU LAIT	TYPE DE FABRICATION	TYPE D’AFFINAGE	QUALITES GUSTATIVES	CONSERVATION	UTILISATIONS...
<p>Sérac</p> 	Fromage de lactosérum, chauffé à 87 °C		Aucun	Frais, neutre	1 semaine au frais	A accommoder en salé ou sucré. <i>Nombreuses préparation culinaires :</i> accompagnement de salade / crudités, dans les farces, quiches, lardé et passé au four...
<p>Sérac à Tartiner</p> 	Fromage de lactosérum, chauffé à 87 °C Puis battu avec tomates / aromates et une pointe de sel		Aucun	Un petit air d’été : La fraîcheur du sérac alliée avec la douceur de la tomate	1 semaine au frais	A tartiner sur des toasts En apéritif ou accompagnement d’entrée
<p>Portettaz</p> 	Lait cru	Pate pressée non cuite	Croûte emmorgée (petit lait salé), Affinage env. 3 semaines A pâte plus souple, voire coulant sur les bords.	Texture onctueuse, goût délicat de chèvre, Typicité selon affinage,	7 à 10 jours Dans un endroit frais, bien emballé	A déguster en plateau ou au casse-croûte

TOUT CE QUE VOUS AVEZ VOULU SAVOIR SUR NOS FROMAGES ... !

FROMAGE	TRAITEMENT DU LAIT	TYPE DE FABRICATION	TYPE D’AFFINAGE	QUALITES GUSTATIVES	CONSERVATION	UTILISATIONS...
<p><i>Tomme de chèvre : Tommette ou Chevrailon</i></p> 	Lait cru	Pâte pressée non cuite	<p>Croûte « fleurie »</p> <p>Affinage en cave fraîche et humide pendant 1 mois minimum</p>	<p>Pâte souple avec des petits trous (yeux), Parfums de lait cru, chèvre, Champignons, minéral</p>	<p>Jusqu’à deux semaines ;</p> <p>Bien emballé dans le papier et au bas du frigo (ou dans un endroit frais).</p>	<p>Fromage « sec » facile à transporter et à conserver.</p> <p>Idéale pour le casse-croûte, ou sur le plateau de fromages...</p> <p><i>Tommette vendue à la pièce, le Chevrailon au poids.</i></p>
<p><i>Tomme de Chavière</i></p> 	Lait cru	<p>Pâte pressée non cuite</p> <p>Meules d’environ 10 kg</p>	<p>Croûte « emmorgée » (petit lait salé)</p> <p>Affinage entre 3 et 5 mois</p>	<p>Pâte souple, Goût de chèvre moins prononcé.</p>	<p>Jusqu’à deux semaines ;</p> <p>Bien emballé dans le papier et au bas du frigo (ou dans un endroit frais). Peut se congeler si destinée à être fondue</p>	<p>En casse-croûte ou en cubes pour l’apéritif</p> <p>Idéale à faire fondre pour agrémenter une raclette ou à gratiner sur des pommes de terre (au four ou à la poêle)</p>
<p><i>Meule de Chèvre</i></p> 	Lait cru	<p>Pâte pressée cuite</p> <p>Meule d’environ 25 kg</p>	<p>Croûte « emmorgée » (petit lait salé)</p> <p>Affinage de 9 à 12 mois</p>	<p>Pâte plus ferme, Très fruité au goût de noisette, saveur de chèvre en fin de bouche</p>	<p>Jusqu’à deux semaines,</p> <p>Bien emballé dans le papier au bas du frigo et éviter qu’il ne sèche</p>	<p>A réserver sur le plateau de fromages</p> <p>En cubes à l’apéritif</p>