

## Fabrication

Il est produit du mois d'avril au mois de septembre lorsque les ventes de reblochons diminuent et que les vaches sont sorties dans les pâturages. Nourries à l'herbe, les vaches produiront un lait plus fruité ce qui garantira une belle pâte jaune au fromage.

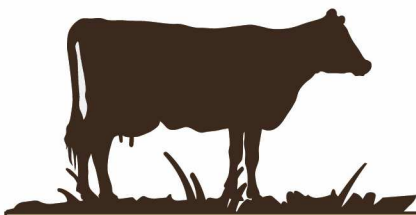
Fromage à pâte pressée cuite, l'Alpin est assimilé à un Gruyère. Sa croûte est marron et sa pâte présente des petites lainures régulières. Ses origines montagnardes et le soin apporté à son affinage de 15 mois font de l'Alpin un grand fromage au gout fruité.



## Histoire...

Fabriqué en très petite quantité dans le massif des Bauges, c'est dans une petite coopérative que nous avons découvert et sélectionné ce fromage savoureux et de grande qualité. Depuis le début de l'année 2015, la durée d'affinage de l'Alpin est plus longue afin d'augmenter sa qualité gustative et la qualité de sa pâte.

Il est aussi appelé le « Gruyère Français »



31%



Pâte pressée cuite



12/15 mois



38 Kg



Apremont  
Roussette de Savoie



Rhône - Alpes