



Fabrication

Le Montgranit est une pâte pressée non cuite aux couleurs auvergnates. D'un petit format de 500 gr, fabriqué au lait de vache pasteurisé, sa texture est souple. Son affinage est commencé près du lac de Chambon dans une cave naturelle en tuf volcanique. Les coulées de lave ont chassé la rivière formant ainsi des galeries naturelles. Cette pierre très friable amène une richesse de flore d'affinage et une humidité naturelle constante. Nous terminons l'affinage dans nos hâloirs, sa croûte rosée fleurit alors d'une robe grise qui peut le recouvrir. Des tâches orangées vous indiqueront un fromage avec de merveilleux arômes.

Histoire...

Sélectionné par nos soins au pays du Cantal et du St Nectaire, notre producteur perpétue fièrement le métier d'affineur depuis 3 générations. Fervent défenseur des valeurs du terroir, il sait allier qualité à l'heure des normes européennes et richesses naturelles en s'imposant de rigoureux contrôles. La structure familiale de 7 personnes bichonne chacun de ses fromages avec soin et amour. Sa cave est sous surveillance quotidienne. Elle est, dit-il : « le reflet du devenir de ses goûteux fromages ».



Auvergne / Limousin