



Fabrication

Fromage au lait cru entier de chèvre, ce fromage d'environ 700 g est fabriqué dans la Manche. Une fois le lait emprésuré, les figues sont rajoutées au caillé, celui-ci sera ensuite moulé dans un moule à tome. La proportion est de 100 g de figue pour un kilo de fromage. Après l'égouttage, le caillé sera moulé au torchon pour lui donner cette forme de figue. Réceptionné chez nous frais, nous faisons développer dans nos hâloirs ce duvet blanc sur le Figuiers fermier. La texture est légèrement friable à la découpe. Le goût est un subtil mélange du caractère caprin et de la figue.

Histoire...

Développer des originalités en exclusivité avec nos producteurs a toujours motivé la société Hennart. Producteur fermier installé en Normandie, avec un troupeau de 350 chèvres, l'outil de fabrication est de grande qualité. Il ne reste plus qu'à produire et valoriser ce lait de chèvre. Nous avons depuis longtemps l'envie d'avoir un fromage de chèvre avec de la figue. Lors d'une rencontre avec ce producteur, nous avons exposé notre souhait, 15 jours après nous faisons les premières dégustations. Nous avons travaillé en collaboration pour améliorer la bonne quantité de figue, pour trouver une forme originale et enfin obtenir un développement de fleur blanche homogène. Le Figuiers fermier était né !



Pâte molle à croûte naturelle



Demi affiné



700 g



Jurançon sec



Haute et Basse Normandie