

Fabrication



Le Cabri fermier est fabriqué avec du pur lait de chèvre faiblement emprésuré et à température de 18° à 20°C. Le caillé obtenu est versé dans le moule sans être cassé pour que le grain obtenu soit très fin.

Après démoulage le fromage est mis dans nos hâloirs ventilés puis en cave fraîche et humide où il poursuivra son affinage.

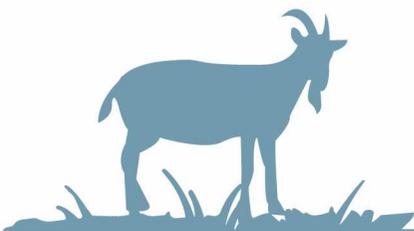
Dégusté « affiné », ses moisissures bleues spontanées donnent au fromage tout son arôme.

Histoire...

De fabrication récente, ce fromage se distingue par une forme originale.

Produit par des producteurs fermiers du centre de la France, il respecte le savoir-faire de cette grande région de chèvre, tout en se distinguant par une texture et un goût qui lui sont bien spécifiques.

Sous un duvet bleuté, sa pâte est légèrement friable et son goût noisetté et caprin se dégage avec finesse.



Pâte molle à croûte naturelle



Jeune à demi affiné



200g



Sancerre
Pouilly-fumé



Centre /
Poitou-Charente