



Fabrication

Ce producteur fermier est installé dans un petit village de 760 habitants dans la vallée de la Dordogne. La région se caractérise par des falaises et d'immenses plateaux où poussent une herbe sèche et une flore très variée.

C'est sur cette terre que paissent les troupeaux qui donnera toute la richesse au lait.

Issu de la tradition du Lot et de son célèbre Rocamadour AOP, le Caprin est un gros cabecou (petit fromage de chèvre en occitan).

Le lait cru entier de chèvre est caillé par emprésurage, l'égouttage dure entre 24 à 48 h dans des toiles. Le caillé est ensuite salé, mélangé et enfin moulé.

L'affinage sera compris entre 6 à 15 jours d'abord à la ferme puis dans nos hâloirs.

La croûte est fine, recouverte d'un très fin duvet blanc. La texture est fondante et onctueuse.

En bouche, le goût caprin est fin, subtil avec une pointe de noisette.

Histoire...

Grand défenseur des productions au lait cru depuis 3 générations, ce couple a repris l'exploitation agricole familiale pour développer l'élevage caprin de 500 têtes. Traditionnellement, la région du Lot a toujours fabriqué des petits fromages de chèvre. Le plus renommé est le Rocamadour AOP.

Ce fromage est une référence de par l'image pittoresque du petit village perché sur son rocher, mais aussi de sa qualité gustative sans pareil.

Pour développer leur activité et se diversifier de l'AOP, la recherche de nouveaux produits est indispensable, nous avons donc travaillé le mini Lingot de chèvre fermier. Aujourd'hui en partenariat avec ce producteur nous vous proposons le Caprin fermier.



Aquitaine-Midi Pyrénées