



## Fabrication

Fromage à **pâte molle** et au **lait cru de vache**, il est fabriqué artisanalement à la lisière de la Champagne et de la Bourgogne.

Le Fleuricrème est un fromage double crème, ce qui lui confère une **texture douce et crémeuse**.

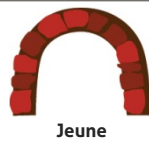
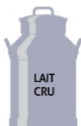
Environ quatre litres de lait sont nécessaires pour produire un Fleuricrème de 200g.

Le Fleuricrème est lavé avec de la saumure tous les 2 à 3 jours pendant ses 21 jours d'affinage. C'est ce lavage régulier qui favorise le développement de sa couleur rouge orangée. Frais, il sera roux dessus et blanc jaune à l'intérieur. En cours d'affinage, il se couvre d'une fleur blanche.

## Histoire...

Les premières traces de ce fromage remontent au milieu du XVIIème siècle. Cependant, on estime qu'il est bien plus ancien puisqu'on a retrouvé au XIIème siècle des traces de l'existence de l'Epoisses ou encore de l'Ami du Chambertin (fromages issus du savoir-faire Bourguignons) qui servaient de monnaie d'échange pour les moines cisterciens.

Ce n'est qu'au XIXème siècle que le Fleuricrème connaît son succès actuel.



Champagne /  
Ile de France