



Fabrication

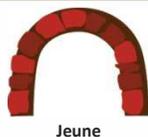
Fromage à pâte molle et au lait pasteurisé de vache, il est fabriqué artisanalement à la lisière de la Champagne et de la Bourgogne.

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