



Fabrication

La traite du bétail a lieu deux fois par jour. Les chèvres produisent environ deux litres de lait entièrement transformé en fromage par nos producteurs.

Le lait est emprésuré à une température de 32°C, la coagulation se fait en 10 minutes. Le caillé est ensuite mis en moule, salé, pressé et démoulé.

Après une semaine passée en hâloir, le fromage est mis en cave fraîche et humide pour être frotté à l'eau salée deux fois par semaine durant deux mois.

L'affinage prolongé dans notre cave durant 2 à 4 mois confère à ce fromage toute sa saveur et sa finesse. C'est un exceptionnel régal.

Histoire...

C'est dans les fins fond des Pyrénées qu'est né ce fromage. A l'époque les moyens de transport ne permettaient pas toujours d'acheminer les fromages frais rapidement. Les fermiers ont donc eu l'idée de fabriquer des tommes de chèvres pour pouvoir conserver leurs fromages plus longtemps sans risque.

Issu d'une longue tradition de fromager, notre producteur perpétue ce travail, situé dans un environnement exceptionnel de la vallée d'Aspe à plus de 1200 mètres d'altitude. Les chèvres sont nourries avec du fourrage sec mais profitent aussi des grands espaces des montagnes. Des chevrettes sont élevées chaque année pour renouveler le troupeau.



Aquitaine-Midi Pyrénées