



Fabrication

Notre producteur fermier recherche un lait suffisamment riche en matière grasse pour fabriquer un savoureux fromage. En période haute, 850 litres de lait seront récoltés. Nicolas qui s'occupe de la fromagerie en transformera environ 40%. Le lait est acidifié avec l'ajout de bactéries lactiques. 1h30 après, il ajoutera sa présure pour le caillage, 30 minutes plus tard le lait sera fromageable. Découpé en petits cubes d'un cm, le caillé est brassé durant 1 heure, lentement pour ne pas casser le grain. Après emprésurage, le fromage est décaillé, puis on y ajoute l'ail et le basilic frais. Il est ensuite rebrassé et moulé à la main. L'égouttage est activé par la superposition de paniers avec une empreinte au fond. C'est cette marque qui signera la croûte du Chapail. Ce fromage nécessite une attention toute particulière à l'affinage puisqu'il est relavé tous les 3 à 4 jours durant 6 semaines.

Sélection issue de l'agriculture biologique au lait entier. L'ail et le basilic apportent une fraîcheur à ce fromage du sud de la France. Vous trouverez à la dégustation des parfums très agréables.

Histoire...

Originaire d'Italie, le couple de producteur construit la ferme et prouve l'importance de la famille en ayant regroupé autour d'eux trois de leurs garçons avec leur épouse. Chaque couple prend à son compte une partie de la charge de travail : l'exploitation agricole, la transformation laitière et aussi la transformation de produits charcuterie, pain, confiture... Passionné par la nature et sa préservation, ces producteurs fermiers sont attentifs chaque jour à la qualité de ces cultures variées. La terre est travaillée avec des engrais verts et de la fumure, qui enrichissent les sols et évitent leur dégradation.

L'alimentation des 60 vaches est suivie d'un programme nutritif saisonnier. Équilibrée et ajustée au besoin

du troupeau, cette alimentation apporte une qualité au lait et contribue à la bonne santé des bêtes. La variété des races permet d'obtenir un équilibre pour la production du fromage. La troisième génération de fermiers fait reconnaître le caractère biologique, Agrémenté d'une pointe d'ail, et de basilic, nous avons donné à ce fromage la dénomination de Chapail.



%



Pâte pressée non cuite



6 semaines



1,4 kg



Gamay Cabernet rouge



Aquitaine-Midi Pyrénées