



## Fabrication

Fabriqué avec un lait d'un grand terroir, le fromage sera relavé à l'eau salée durant sa première semaine d'affinage, comme un Reblochon. Puis les fromages seront retournés régulièrement encore 6 semaines, en laissant se développer le poil de chat sur la croûte.

La texture est grasse, onctueuse et souple. La pâte, jaune ivoire, laisse dévoiler de multiples petites ouvertures.

Légère et fruitée, la Fondante des Alpes dégage un goût noisette.

## Histoire...

Située près de Thônes en Haute Savoie, la ferme se situe à 800 m d'altitude. La famille ne vit que pour la fabrication de ses fromages, au rythme du troupeau de 150 vaches (majorité Abondance, puis Montbéliarde, un peu de Tarine).

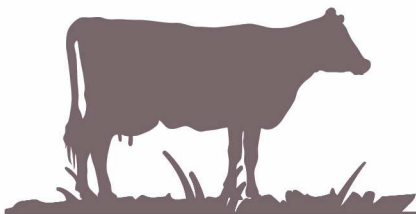
L'année est coupée en deux, deux périodes distinctes mais complémentaires. En octobre, la famille et le troupeau sont installés à la ferme.

Les bêtes profitent de l'herbe qui a repoussé après la fenaison de l'été. Puis à l'étable durant 4 à 5 mois, les vaches seront nourries avec le foin récolté durant les chaudes journées de l'été. A partir d'avril, le cheptel retrouvera les pâtures avoisinantes de la ferme avec une herbe courte mais abondante. La fabrication se déroule à la ferme.

Fin mai, grand changement : tout le monde prend ses quartiers d'été !

La vie en Alpage commence, le troupeau mais aussi les hommes vont monter au chalet à 1600 m d'altitude sur le plateau au-dessus de La Clusaz.

Toute la famille vie, travaille au chalet. Le massif des Aravis est magnifique, l'air y est pur, l'herbe riche et colorée de nombreuses fleurs alpines.



28%



Pâte pressée non cuite



Jeune



1,5kg



Roussette de Savoie et Pinot gris



Rhône - Alpes