



Fabrication

Sa fabrication exige un lait de vache particulièrement frais.

Le caillé est travaillé avec la « menove » ou brise caillé qui le divise en grain pour en sortir le sérum. On regroupe ensuite les grains pour en faire la tome. Après l'égouttage, le fromage est mis à sécher avant d'être déposé en cave pour l'affinage. L'affinage est terminé par nos soins.

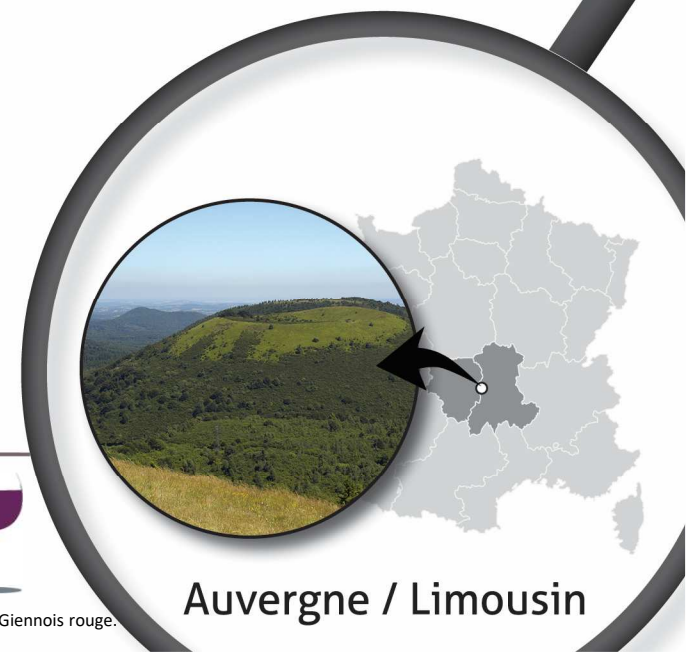
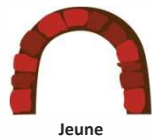
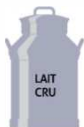
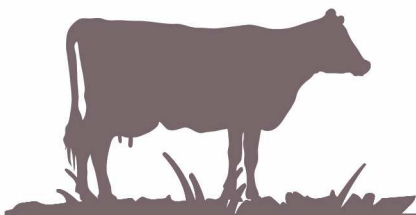
Nous vous le proposons jeune, demi affiné ou affiné noir.
Avec l'affinage, le St Nectaire perdra son goût acidulé mais gagnera un caractère et un goût franc et typé.

Histoire...

Il est fabriqué depuis un millier d'années dans la région des Monts Dore.

C'est une région volcanique, au sol riche, aux innombrables ruisseaux et d'une altitude moyenne de 1000 mètres.

C'est le Maréchal de France, Henri de SENNECTERRE qui le fit servir à la table de Louis XIV et le rendit célèbre.



Auvergne / Limousin