

Fabrication

Fabriquée en plein cœur des montagnes Auvergnates, la Mystère des Volcans requiert la plus grande attention de notre producteur, de la production du lait à son affinage. Dans une démarche durable et de qualité, le lait est rigoureusement sélectionné.

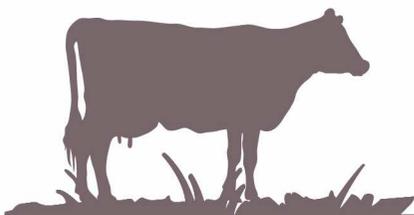
Les vaches, en majorité de race Montbéliarde, Salers, Brune des Alpes, sont élevées et nourries sur les plateaux volcaniques. Cette exigence permet d'exprimer dans le lait toute la typicité du terroir Auvergnat. Fromage à pâte pressée non cuite, 90 litres de lait sont nécessaires à sa fabrication, 31% matières grasses.

L'affinage de trois mois en cave traditionnelle révélera la subtilité du lait et de ses arômes.



Histoire...

Depuis près d'un siècle, la Mystère des Volcans est fabriquée sur les hauts herbages Auvergnat à plus de 1000 mètres d'altitude. Ce fromage allie savoir-faire et tradition pour ravir vos papilles.



31%



Demi affiné



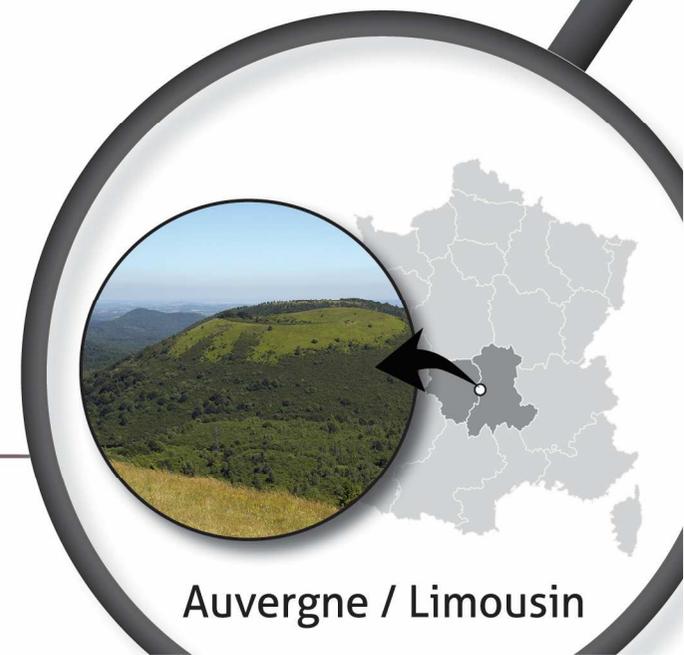
Pâte pressée non cuite



8 kg



Beaujolais
La Roussette de Savoie



Auvergne / Limousin