



## Fabrication

La fabrication est identique au LAUBIN. Après l'acidification du lait en ajoutant les bactéries lactiques, le lait est caillé, découpé, puis brassé. C'est lors de cette étape que les graines de fenugrec seront incorporées.

Le fenugrec est une plante annuelle aux feuilles proches de celles du trèfle. Les fleurs donnent des fruits qui sont des gousses renfermant une vingtaine de graines de couleur jaune à brun, à forte odeur caractéristique qui rappelle le parfum des noix.

Ses gousses sont mises à sécher, puis battues pour sortir les graines.

En agriculture biologique, le fenugrec est utilisé comme engrais vert. Il rentre dans la fabrication de mélange d'épices aromatiques (comme le viandox). D'un point de vue pharmaceutique, il est un antifatigue après un exercice physique intense.

De la même famille que la plante arachis, le fenugrec peut être un allergène pour les personnes allergiques aux arachides.

## 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 (Montbéliarde, Brune des alpes et Prim Holstein) 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.



Pâte pressée non cuite



4 semaines



1,4 kg



Gamay  
Cabernet rouge



Aquitaine-Midi Pyrénées