



Fabrication

Son format nous rappelle celui d'un gouda, mais notre sélection est bien une fabrication fermière française.

Pour en faire un fromage de 25 cm de diamètre et d'environ 9 cm d'épaisseur, il faudra près de 36 litres de lait pour sa fabrication. Ce fromage de 4 kg se vendra après 3 à 4 mois d'affinage.

Afin d'amener au fil des jours une texture souple, les soins et les lavages se succéderont 3 fois par semaine à l'eau salée.

Vous l'apprécierez aussi bien froid l'été dans vos salades estivales que chaud en raclette ou fondue.

Son aromatisation au cumin renforcera la typicité alsacienne.

Histoire...

A l'âge de 23 ans, notre producteur, reprend la ferme de son oncle. A l'époque celui-ci ne produisait que de la pâte à Munster. Très attaché aux fromages au lait-cru, il décide de fabriquer avec l'aide de sa femme, ses Munster et de les affinés dans ses propres hâloirs.

Encouragé par la qualité de sa production, ce jeune couple s'engage alors dans d'autres fabrications en pâte pressées non cuites comme des Barkass, des tommes nature, cumin.

La ferme est dans un endroit exceptionnel du massif vosgien. Située à 900 m d'altitude au fond d'un vallon en forme de cuvette, les pâtures verdoyantes encerclent l'exploitation.



Alsace / Lorraine