



Fabrication

Ce fromage de chèvre est une pâte molle à croûte fleurie, affiné entre 2 à 3 semaines.

Les haies chargées de chèvrefeuille, de genévriers, s'enrichissant des senteurs de luzerne ou prairies naturelles viendront parfumer le lait pasteurisé de notre Brie de Chèvre.

Son format « petit brie » vous permettra de présenter dans votre rayon un produit se différenciant dans l'offre fromage de chèvre.

Ce format coupe nécessite de travailler ce fromage jeune à demi-affiné pour une bonne tenue.

Une fleur blanche homogène est présente sur le fromage avec parfois des tâches de couleur plus marquées.

La pâte de couleur crème est ferme, le goût caprin est franc.

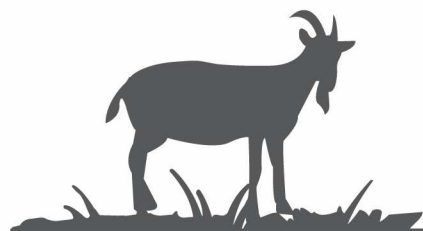
Histoire...

Créée par leurs parents, dans le milieu des années 70, nos jeunes fromagers reprennent cette petite laiterie en 2009 dans cette magnifique vallée du Tarn.

Fidèles aux principes familiaux, ils sont soucieux de garantir aux chèvres une alimentation saine et riche, de concilier la tradition et la modernité de la nouvelle fromagerie construite aux normes européennes.

Leurs six producteurs de lait laissent aux pâturages pendant six mois par an, leurs cheptel de 1000 chèvres.

Vous retrouverez dans ce Brie de Chèvre toute la diversité de la flore naturelle de ce terroir.



Aquitaine-Midi Pyrénées