



## Fabrication

Affiné en cave humide et frotté au rocou, le fromage est très souple et très onctueux en bouche. C'est un fromage doux parfumé de la flore des Causses au printemps. Les gourmands pourront l'utiliser en raclette l'hiver, les curieux en «tartiflette de Brebis»

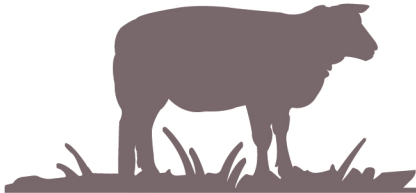
## Histoire...

En Aveyron, 20 producteurs situés sur le plateau du Larzac et du Mont du Lévézou mettent en commun leur passion du lait de brebis sur ce terroir si rustique.

Pour rester sur leur terre, ces paysans vont allier leur volonté pour produire leur premier fromage dans une ancienne laiterie.

Ces bergers vont s'installer dans une nouvelle fromagerie aux normes européennes en 2010 et y transformer plus de deux millions de litres de lait de Brebis, 430 tonnes de fromages.

Fiers de leur cave calcaire et naturelle de 1866, les fromages s'affinent au gré des pierres des Bastides pour en dévoiler l'authenticité du lait de brebis



Languedoc /  
Provence – Côte d'Azur