



Fabrication

Pâte pressée à croûte naturelle fleurie, notre sélection est un fromage de 3 kg. L'affinage en cave naturelle pendant 3 à 5 mois procure à notre fromage une croûte rustique, dévoilant une surprenante souplesse de pâte.

Notre fromage doit sa forme à nos amis hollandais qui ont prêté leur moule au début de la fromagerie. Ceux-ci dotés d'un couvercle comme les moules à mimolette ont donné cette forme originale.

La force du pressage et l'air ambiant plus ou moins humide de cette cave naturelle donnera des affinages un peu différents selon les saisons de l'année.

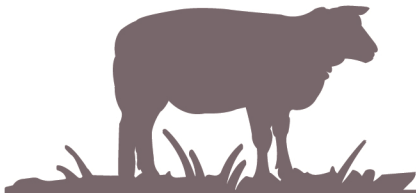
Histoire...

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



Pâte pressée non cuite



3 à 5 mois



3kg



Coteau du Languedoc



Languedoc /
Provence – Côte d'Azur