

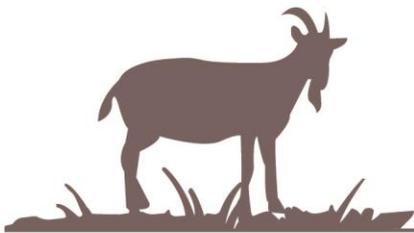


Fabrication

L'Albaron est une tomme de chèvre au lait cru. Elle est fabriquée à partir de lait de deux traites directement à la ferme d'où sa dénomination fermière. 4 à 5 jours après le démoulage, elles commencent à former « leur poils de chat », ce duvet gris qui viendra la recouvrir pour former sa belle robe grise. Affinée sur des planches en épicea, chacune recevra un traitement particulier quasi quotidien selon leur évolution : frottée, retournée, nous les laisserons mûrir doucement selon le temps qu'elles ont besoin.

Histoire...

Fabriqué dans la région d'Annecy, l'Albaron est affiné par notre producteur-récoltant. Apprécié toute l'année, il développe un goût et un parfum plus subtil lorsque l'été et début d'Automne, les chèvres sont en Alpage. Ce fromage étant d'origine fermière, sa composition en matière grasse, protéines, lipides peut être variable et dépend fortement des saisons et de l'alimentation du troupeau. Il faut tenir compte d'une baisse de production de Novembre à Mars soit une baisse de l'offre de décembre à fin Mars.



26%



Pâte pressée non cuite



5/7 semaines



550 gr



Apremont



Rhône - Alpes