



## Fabrication

La Fumée est fabriquée selon une recette ancestrale avec le lait CRU DES ALPES.

Ce fromage, fabriqué au quotidien, se présente sous la forme d'une meule de 5.5 kg, pour 7 cm d'épaisseur.

Le lait utilisé pour sa fabrication provient de la première traite du matin, mélangée à celle de la veille au soir. Le lait est versé dans un chaudron et chauffé à 27 °C pour cailler, puis à 32 °C après repos. Le caillé ainsi obtenu est tranché et brassé pendant une heure, avant d'être prélevé dans une toile. Le caillé est pressé pour former les meules, qui sont ensuite mises en cave, pour 2 mois minimum.

Dans un véritable fumoir, comme on peut le trouver pour les spécialités de charcuterie fumées, les fromages seront fumés au bois de HETRE afin de leur donner cette couleur typique orange foncé à brun.

## Histoire...

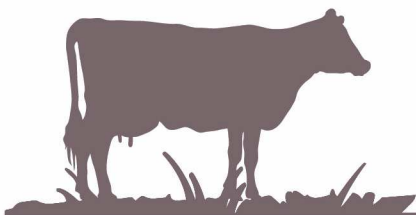
Ses excellentes propriétés organoleptiques font de ce fromage de Haute Savoie un ingrédient de choix pour de nombreuses autres recettes de plats : Salade, plat de pommes de terre et en-cas, auxquelles ce fromage apporte à la fois une touche d'originalité par son goût fumé et une note de terroir des Alpes.

Connue sous le nom de « fromage rôti », ce fromage fait son apparition au Moyen-Age.

Les bergers ont alors pour habitude de consommer ce plat en été et en plein air, alors que les vaches paissent dans les pâturages.

A l'origine, les agriculteurs préparaient leur propre charcuterie et ce fromage passait dans les fumoirs en même temps.

La FUMÉE possède des arômes typiques, issus de la richesse de son terroir des ALPES : la diversité du climat, la qualité des pâturages et les savoir-faire maîtrisés des fromagers-affineurs.



30%



Pâte pressée non cuite



8 SEMAINES



5,5KG



Vins de Savoie



Rhône - Alpes