



Fabrication

Le Roquefort est l'une des plus anciennes AOP avec un cahier des charges précis. Le lait cru et entier ne peut provenir que de brebis de race Lacaune. L'alimentation doit être essentiellement de l'herbe et du fourrage. Le pâturage est obligatoire l'été. Avant le caillage, le lait estensemencé de ferments et on y incorpore le penicillium roqueforti. La souche est spécifique à notre producteur, ce qui lui donnera son originalité et sa spécificité inégalée.

Après l'égouttage et le démoulage, les fromages sont salés manuellement au gros sel marin. Les pains sont piqués et transpercés avec des aiguilles pour faciliter le passage de l'air frais et humide au cœur du fromage. Cette action permettra le développement de la moisissure. Les fromages sont ensuite emballés dans une feuille d'étain pour s'affiner lentement.

La pâte, d'une belle couleur ivoire, est creusée de belles cavernes bleutées-émeraudes irrégulières. Cette répartition inégale de la moisissure est la reconnaissance d'un produit artisanal.

Fondant, moelleux et persillés à souhait, telles sont les qualités gustatives du Roquefort Troupeau. Il cache sous son caractère une très grande finesse, sans agressivité.

Histoire...

Lors de la formation géologique, des éboulis se sont formés sur 2 km de long et 300 m de large sur Roquefort. Ils laisseront place à des grottes et des fleurines. Ces failles apportent à la cave une ventilation naturelle ainsi qu'une température constante de 8 à 10 ° et un taux d'humidité de 95% tout au long de l'année.

Cette atmosphère est idéale pour le développement du goût et du caractère.

Entreprise familiale et artisanale (moins de 9 personnes) depuis 1923, la troisième génération perpétue avec fidélité la tradition et la passion du bon produit.

16 producteurs fournissent leur lait cru à la fromagerie. Toute la fabrication est manuelle. Les travées de chênes sont toujours utilisées pour l'affinage.

Nous sommes fiers d'avoir sélectionné le plus petit producteur de Roquefort, mais certainement un grand dans les valeurs et la qualité de son produit.



Chateau Neuf du Pape
Sauterne



Aquitaine-Midi Pyrénées