



Fabrication

Une fois le caillé formé et découpé en grains minuscules, les futurs fromages sont pressés, retournés puis démoulés.

Cette petite tomme à la particularité d'être pauvre en matière grasse.

Salé en saumure, elle formera son croûtage gris clair et fleurie : quelques pointes jaunes lui donneront la particularité de la flore de cave.

Pâte souple de couleur ivoire, son goût est doux et légèrement acidulé.

Histoire...

Cette tomme est fabriquée dans la zone AOP du Saint Nectaire par un de nos fournisseurs sélectionné pour sa régularité de production.

Elle est fabriquée à partir de lait de montagne riche par sa diversité florale.

Elle bénéficie de l'ambiance d'affinage des Saint Nectaire AOP, c'est pourquoi sa flore de croûte développe de belles moisissures à l'odeur de sous-bois.

Une tomme caractéristique pour les personnes désirant consommer des produits allégés.



14%



Pâte pressée non cuite



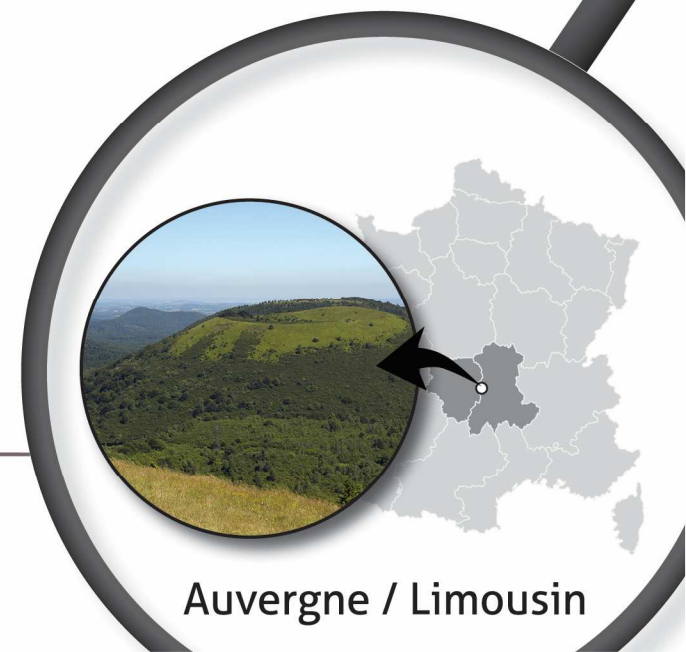
Demi affiné



600 g



Saint Pourcin rouge



Auvergne / Limousin