

Lait de Brebis

Ces fromages de brebis fermiers au lait cru, produits dans le Berry, sontensemencés au sérum et moulés à la louche. Ils bénéficient de techniques de moulage et d'égouttage complexes qui assurent une bonne tenue à ces fromages très riches et crémeux. Leur goût évolue beaucoup en cours d'affinage, certains les aiment jeunes avec une délicate acidité de lait de brebis, d'autres les préfèrent à deux ou trois semaines d'affinage, quand la pâte tourne en crème sous la croûte et que leur arôme devient plus puissant.

Fromage frais croûtés du Berry - caisse bois

		Quantité Minimum	Durée moyenne de vente
Rond de Berry (180 g)	Caisse de 9 pièces	9 pièces	28 j.
Saulzais (320 g)	Caisse de 6 pièces	6 pièces	28 j.
Pavé (350 g)	Caisse de 4 pièces	4 pièces	28 j.
Ecorce du Berry (150 g)	Caisse de 10 pièces	10 pièces	28 j.
Tommette fraîche (± 1,5 kg) - (en saison uniquement)	à l'unité	1 pièce	35 j.

Tomme du Larzac & Roquefort

Sur le plateau du Larzac pousse une flore rustique et variée, une alimentation de qualité pour un lait plein d'arômes. Les Tommes du Larzac ont une pâte souple et moelleuse et sont à déguster à trois mois d'affinage. Le Sotch bénéficie d'un affinage en cave chaude, afin que les bactéries libèrent du gaz carbonique, selon le procédé de fabrication de l'Emmental. Le Roquefort Black Label bénéficie d'un affinage de longue durée, à basse température, dans les "fleurines", des failles naturelles formées dans le massif calcaire du Combalou. En cours d'affinage, ces pains de Roquefort sont coupés en deux pour éliminer l'excès d'eau et de sel.

Tomme du Larzac (± 3,2 kg)	à l'unité	1 pièce	45 j.
Le Sotch (± 4,2 kg)	à l'unité	1 pièce	45 j.
Roquefort Vernières "Black Label" (± 1,25 kg)	à l'unité (demi-pain)	1 pièce	45 j.

Tomme du Pays Basque & du Béarn

Les races de brebis pyrénéennes sont très rustiques et paissent librement dans les prairies d'altitude. Elles produisent peu de lait, mais de très haute qualité. L'Ossau Iraty "montagne" a une croûteensemencée au ciron et bénéficie d'un affinage très long, comme la Tomme du Béarn qui possède une croûte naturelle. Contrairement au Roquefort du Larzac, le Bleu des Basques est un fromage à pâte pressée, avec une croûte naturelle régulièrement brossée.

Tomme du Béarn - brebis & chèvre - 10 mois (± 3,5 kg)	à l'unité	1 pièce	60 j.
Ossau Iraty Montagne AOP - 10 mois (± 2,5 kg)	à l'unité	1 pièce	60 j.
Tomme au piment d'Espelette - 4 mois (± 4,5 kg)	à l'unité	1 pièce	60 j.
Bleu des Basques (± 5,5 kg)	à l'unité	1 pièce	60 j.