

Lait de Vache (suite)

Fromages de montagne

Dans le massif Vosgien, l'hiver, nos producteurs nourrissent leur troupeau sans ensilage, avec le foin de leur propre récolte, ce qui assure une grande qualité au lait. Les Tommes d'estive sont fabriquées exclusivement de mai à septembre, quand les troupeaux partent en transhumance dans les prairies d'altitude. Ces Tommes d'été sont affinées trois à quatre mois, pour vous être proposées de septembre à janvier. Contrairement à la plupart des Munster disponibles sur le marché nos Munster sont d'authentiques fromages fermiers, produits dans les hautes vallées de Munster et de Sultzeren.

Fromages des Vosges :

	Poids/unité	Quantité Minimum	Durée moyenne de vente
Tomme des Vosges - Claudepierre (±2,5 Kg)	au poids	1 pièce	75 j.
Tomme des Vosges - Forlet (±3,2Kg)	au poids	1 pièce	75 j.
Munster fermier AOC (±700g)	à l'unité	1 pièce	30 j.
Raclette d'Alsace (±2,5 Kg)	au poids	1 pièce	75 j.
Tomme d'Estive "Transhumance" (±3,5 Kg)	au poids	1 pièce	75 j.

Fromages du Massif Central :

Les Tommes du Massif Central sont des fromages à pâte pressée "non-cuite", contrairement aux tommes des Alpes. Le Cantal est recouvert d'une croûte naturelle, tandis que la Tomme de Rilhac affinée et le Pavé corrézien ont une croûteensemencée au ciron. Ces fromages sont affinés en cave naturelle, ils sont découpés et emballés le lendemain de votre commande juste avant l'expédition. Le Bleu de Xaintrie est moins sec et plus crémeux que la plupart des bleus d'Auvergne.

Cantal "entre-deux" AOC (6 mois) la meule (± 40 Kg)	au poids	1 pièce	75 j.
Cantal "entre-deux" AOC (6 mois) 1/4 meule (± 9,5 Kg)	au poids	1 pièce	75 j.
Cantal "entre-deux" AOC (6 mois) 1/8e. meule (± 4,7 Kg)	au poids	1 pièce	75 j.
Cantal vieux - lait cru AOC (9 mois) la meule (± 38 Kg)	au poids	1 pièce	75 j.
Cantal vieux - lait cru AOC (9 mois) 1/4 meule (± 9,2 Kg)	au poids	1 pièce	75 j.
Cantal vieux - lait cru AOC (9 mois) 1/8e. meule (± 4,5 Kg)	au poids	1 pièce	75 j.
Pavé Corrèzien (4 à 6 mois) le pavé (± 17,5 Kg)	au poids	1 pièce	75 j.
Pavé Corrèzien (4 à 6 mois) 1/2 pavé (± 8,7 Kg)	au poids	1 pièce	75 j.
Tomme de Corrèze fraîche à cuisiner (à la coupe)	au poids	2 Kg	30 j.
Petite Tomme de Rilhac jeune - 2 mois (± 3,2 Kg)	au poids	1 pièce	75 j.
Grande Tomme de Rilhac affinée - 6 mois (± 6,5 Kg)	au poids	1 pièce	75 j.
Bleu de Xaintrie (± 2,6 Kg)	à l'unité	1 pièce	60 j.
Saint-Nectaire fermier AOC (± 1,7 Kg)	à l'unité	1 pièce	30 j.

Sur pré-commande : Laguiole AOP 4 mois- 13,65€/Kg et Laguiole AOP 10 mois- 15,35€/Kg, (nous contacter).

Fromages des Pyrénées :

Les Fromages des Pyrénées sont des fromages "de garde", qui vous sont proposés après un affinage de dix à seize mois. Le Grand Basque a une croûte cironée et le Coeur de Basque une croûte naturelle frottée.

Grand Basque - 12 à 14 mois (± 6,2 Kg)	au poids	1 pièce	75 j.
Cœur de Basque - 10 à 12 mois (± 3,6 Kg)	au poids	1 pièce	75 j.

Fromages de vache aromatisés

Tomme vieille à la Coriandre (±3,6 Kg)	au poids	1 pièce	75 j.
Tomme jeune aux noix (±3,6 Kg)	au poids	1 pièce	75 j.