

Le Classique

Assortiment de fromages

Pour 8 personnes :
1 P'tit Marcel (150gr)
1 Saint Maurice (250gr)
1 Avel Mat (300gr)
1 beurre au lait cru (125gr)
1 gelée de foin

Le P'tit Marcel

Fromage lactique au lait cru de vache, le P'tit Marcel apporte une pointe d'acidité puis l'onctuosité et la diversité de goûts du lait cru. Son affinage dure entre 4 et 10 jours.



Le Saint Maurice

Fromage de la famille des pâtes molles à croûte lavée à l'odeur typique et prononcée, son goût est plus léger et sa texture crémeuse. Il est affiné de 3 à 6 semaines.



L'Avel Mat

Fromage de garde de la famille des pâtes pressées cuites l'Avel Mat est affiné de 6 mois à 1 an dans notre cave, ce qui lui permet de développer une palette d'arômes fruités.



✉ fromageriedeugenie@gmail.com

🌐 www.lafromageriedeugenie.fr

📘 @fromageriedeugenie

☎ 02 97 65 17 70

LA FROMAGERIE
d'Eugenie

Découvrez notre gamme complète de produits fermiers

Le Petit Marcel



Le Camembert

*Le Saint Maurice et ses
déclinaisons
au Fenouil, Cumin ou Carvi*



La tomme aux orties

La tomme au pommeau



La tomme au lait cru

La raclette au lait cru



Le Ti Davez

L'Avel Mat



La Faisselle

Le lait ribot



La crème fraîche

Le beurre



✉ fromageriedeugenie@gmail.com

🌐 www.lafromageriedeugenie.fr

📘 @fromageriedeugenie

☎ 02 97 65 17 70

