

L'Audacieux

Assortiment de fromages

Pour 10 à 12 personnes :

- 1 P'tit Marcel (150gr)
- 1 Saint Maurice au fenouil (250gr)
- 1 tomme au pommeau (200gr)
- 1 tomme aux orties (200gr)
- 1 Avel Mat (200gr)
- 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 au fenouil

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. Les graines de fenouil lui apportent une touche anisée. Il est affiné de 3 à 6 semaines.



La tomme au pommeau

Immergée dans le pommeau au début de son affinage, cette petite tomme ravira votre palet par ses notes fruitées. Elle est affinée de 2 à 3 mois.



La tomme aux orties

Ce fromage est agrémenté de feuilles d'orties cueillies par nos soins. Il développe ainsi une fraîcheur et une saveur végétale étonnante. Son affinage dure de 1½ à 3 mois.



L'Avel Mat

Fromage de garde de la famille des pâtes pressées cuites l'Avel Mat est affinée 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



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 pommeeau



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

