

NOS FROMAGE AU LAIT CRU

La Buchette



300 g

Les Cendrées

Ces fromages sont salés avec de la cendre végétale ce qui les rend un peu plus sec en surface avec une pâte qui reste fraîche à l'intérieur

La pyramide



100 g

La Buchette



300 g

Pâte fraîche et ferme à l'intérieur.
Peau douce et fondante et crème entre la peau et le cœur

Le Forgeron

(le gros nacamadour)

Une pâte aérée et un peu mousseuse et fondant en bouche avec un goût beurrée et de noisette



140 g

Le Cœur



160 g

MOULÉ À LA LOUCHE

La pâte est ferme à l'intérieur avec un léger goût de noisette. Fondant et doux sous la peau laissant un goût de crème et de beurre

Le Laforge



150 g

Aperiforge

24 petits palets de 10g
chacun à déguster à l'apéritif

Au choix

Nature : très crémeux et fondant

Aromatisés : fromage frais avec piment d'Espelette, Estragon, Herbes de Provence, Curry, Ail, Poivre



TOUT CES FROMAGES SONT À DÉGUSTER EN TOUTE CONVIVIALITÉ ET SONT IDÉALS POUR UN BEAU PLATEAU DE FROMAGES VARIÉS.