

Fromages pour Noël 2021



Chèvre provençal : Chèvre frais affiné avec de la tapenade d'olive.

Prix : **2.60** (80g)



Brie aux truffes : Ce produit d'exception est obtenu à partir du brie de Meaux coupé en deux, nappé d'une préparation à base de truffe noire et de mascarpone puis refermé.

Prix : **27.90** le Kg



Brillat truffé : Pâte de brillat savarin coupé en deux pour incorporer au milieu de la truffe puis refermé.

Prix : **6.90** Pièce



Délice aux truffes : Pâte de brillat savarin affiné aux truffes d'Italie

Prix : **5.50** Pièce



Chabichou Fermier : Fromage de chèvre au lait cru en forme de petit charolais venant du Poitou

Prix : **4.60** (180g)



Tête de moine : Fromage suisse à pâte mi-dure. Elle se déguste en rosettes très fines à l'aide d'une Girolle.

Prix : **27.90** kg



Chèvre à la rose : Fromage de chèvre avec des fleurs sur le dessus et un insert coulis de rose.

Prix : **3.50** (100g)



Palet de brebis frais fermier : Fromage au lait de brebis bio affiné comme un Saint Félicien.

Prix : **4.10** (150g)



La petite rouelle blanche : Fromage au lait cru de chèvre. Ce qui fait la particularité de ce fromage c'est qu'il est en forme d'anneau ce qui le rend crémeux et plutôt original sur un plateau de fromage.

Prix : **4.95** Pièce (155g)



Grivette Cendré : Fromage de brebis cendré au lait cru ressemblant à un selle sur cher.

Prix : **4.70** (150g)



Le XV du Pic : Fromage de chèvre en forme ovale légèrement affiné.

Prix : **2.95** (110g)



La croseta : Fromage de chèvre en forme de croix symbole de l'Occitanie ayant un gout bien prononcé.

Prix : **3.50** (100g)



Le murols : Fromage au lait de vache pasteurisé doux et crémeux avec un trou dans son centre.

Prix : 17.95 kg



Moliterno Truffé : Fromage Italien au lait de brebis affiné aux truffes. Il est le fromage le plus truffé au monde.

Prix : 39.95 kg