LE LARUNS D'ESTIVE

ORIGINE

📌 Famille : Fromage de brebis – pâte molle à pressée légère
📌 Lait : Lait cru de brebis
📌 Origine : Pyrénées, Béarn

CARACTÉRISTIQUES

- Affinage : minimum 4 mois, fromage d'estive
- Croûte : fine, naturelle
- Pâte : blanche à ivoire, souple
- Goût : arômes envoûtants de lait de brebis, notes florales et herbacées selon la saison
- Texture : fondante et crémeuse

DÉGUSTATION ET ACCORD

À la coupe pour un plateau ou en dégustation simple pour profiter de ses arômes.

- Pain : pain de campagne, pain aux noix
- Accompagnements : fruits frais, miel, noix
- Boisson : vins blancs secs, vins rouges légers, bière blonde

ANECDOTE

Produit exclusivement en estive par la Ferme Bonnemason, le Laruns reflète la richesse des pâturages pyrénéens et les savoir-faire traditionnels béarnais, avec un goût puissant et typique de brebis d'altitude.

Alain Michel
ARTISAN FROMAGER

LA TOMME DE CHÈVRE FERMIÈRE

ORIGINE

📌 **Famille : Fromage de chèvre – pâte pressée non cuite**
📌 **Lait : Lait cru de chèvre**
📌 **Origine : Haute-Savoie, Marlioz de la Chèvrerie La Forêt**

CARACTÉRISTIQUES

- Affinage : 3 à 6 semaines
- Croûte : fine, naturelle
- Pâte : ivoire, ferme et souple
- Goût : doux, lactique et légèrement caprin
- Texture : fondante et crémeuse

DÉGUSTATION ET ACCORD

À la coupe pour un plateau, dans une tarte aux poireaux ou dans des salades.

- Pain : pain de campagne, pain aux noix
- Accompagnements : herbes fraîches, miel, noix
- Boisson : vins blancs secs, vins rosés légers, jus de pomme fermier

ANECDOTE

Fabriquée à la Chèvrerie La Forêt, cette tomme reflète la qualité du lait issu de chèvres pâturant sur les prairies bordées de forêts, offrant un fromage au goût authentique et riche en arômes.

Alain Michel
ARTISAN FROMAGER

LE KALBACH À LA TRUFFE

ORIGINE

📌 **Famille : Fromage à pâte mi-dure**
📌 **Lait : Lait pasteurisé de vache**
📌 **Origine : Suisse**

CARACTÉRISTIQUES

- Affinage : 4 mois en grotte
- Croûte : fine, naturelle
- Pâte : ivoire, ferme mais souple
- Goût : note de truffe exquise, saveur unique et raffinée
- Texture : fondante et légèrement crémeuse

DÉGUSTATION ET ACCORD

À la coupe ou légèrement fondu pour révéler le parfum de la truffe : tartine chaude avec un filet de miel, œuf cocotte au Kaltbach râpé, velouté de courge, pâtes fraîches avec copeaux de truffe.

- Pain et accompagnements : pain de campagne, noix, poires
- Boisson : vin blanc sec, vin rouge léger, vin pétillant

ANECDOTE

Le Kaltbach à la truffe est affiné par les maîtres de la grotte Kaltbach, et la truffe d'été la plus fine lui confère son goût unique. C'est un fromage suisse exclusif qui ne doit manquer sur aucun plateau des amateurs de truffes.

Alain Michel
ARTISAN FROMAGER