

La Fromagerie de Terre Dieu

Todos nuestros quesos están elaborados con leche de oveja cruda y entera . Nuestra leche, con una producción muy cuidada, se trabaja con una tecnología muy conocida en Auvernia : la pasta prensada no cocida (cf. : Cantal, Salers, Saint Nectaire) .

Composicion :

Materias primas : leche cruda de oveja Lacaune (variabilidad según la estación), fermentos lácticos seleccionados, cuaja animal, sal .

Materia seca : 67 g por 100 g ; materia grasa : 54 % ; pH. : 5,07 (ante afinado) ; calcio : 1050 mg / 100 g ; calorías : 390 por 100 gr .

El Lavort

Es el rey de la bodega, con cerca del 80% de nuestra producción . Se creó en 1989 . Su nombre procede de la finca donde ha nacido, situado en el corazón del Parque Natural Regional Livradois Forez .

Este queso pesa alrededor de 2 kg, tiene una corteza muy florecida y necesita al menos 120 días de maduración, o incluso 180 .



Guillaume de Lavort

Por su forma y su tamaño, es el pequeño hermano del Lavort, con un peso de unos 0,8 kg . El periodo de maduración es de 60 a 100 días, con lo cual suele ser más suave .

El Fumaison

Tiene el aspecto de un buen salchichón « auvergnat », pero es un queso . Se cuelga en el techo de la bodega, como si se tratara de un embutido ; gracias a la maduración, superior a 100 días, se consigue su sabor ahumado . Ideal para consumir fundido en raclette y también en forma de pequeño dados como aperitivo .



Fromagerie de Terre Dieu - Chez Cottard - 63290 Puy Guillaume
Tél. 00 33 (0)4 73 94 13 14 - Fax 00 33 (0)4 73 94 16 93
www.caseus-lavort.com - E-mail : fromterredieu@caseus-lavort.com

