

La Fromagerie de Terre Dieu

Tous nos fromages sont au lait cru, entier, de brebis. Notre lait, soigneusement produit, est travaillé selon une technologie très chère à l'Auvergne : la pâte pressée non cuite (cf. : Cantal, Salers, Saint Nectaire).

Composition :

Matières premières : lait cru de brebis Lacaune entier (variabilité de la composition selon la saison), ferments lactiques sélectionnés, présure d'origine animale, sel. Matière sèche : 67 g pour 100 g; matière grasse : 54 % (exprimés par rapport à la matière sèche); pH : 5,07 avant affinage; calcium : 1050 mg / 100 g - calories : 390 pour 100 gr.

Le Lavort

C'est le maître de la cave, il représente près de 80% de notre production.

Il a été créé en 1989. Il tire son nom du domaine agricole qui l'a vu naître, situé au cœur du Parc Naturel Régional Livradois Forez.

Ce fromage qui pèse près de 2 Kilos, à croûte très fleurie, a au moins 120 jours d'affinage voire 180.



Le Guillaume de Lavort

Par sa forme et sa taille, c'est le petit frère du Lavort, il pèse environ 0,8 Kilo.

Avec son affinage de 60 à 100 jours, il est parfois plus moelleux.



Le Fumaison

Il a l'allure d'un bon saucisson auvergnat mais c'est un fromage.

Pendu, comme une pièce de charcuterie, au plafond de la cave; c'est durant son affinage, supérieur à 100 jours que nous lui apportons un goût fumé.

Prévu pour se consommer fondu en raclette, il est très agréable en petit cube à l'apéritif.

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

