

Voici un aperçu de notre gamme de fromages



**Le bleu du col bayard** : *Bleu typique de montagne à texture moelleuse et au goût savoureux prenant de la force avec l'affinage*



**Le brebis frotté au genépi** : *La montagne est dans ce fromage festif, alcool et lait de montagne se marient pour le plaisir des papilles.*



**Le chaudun** : *Onctuosité du lait de brebis, piquant du lait de chèvre et moelleux du lait de vache font de ce fromage un fromage unique*



**Lou cabrie** : *La blancheur de sa pâte, sa texture et son goût pourrait faire penser à un camembert de chèvre.*



**Lou pastré** : *Fromage saisonnier au goût prononcé à pâte assez sèche. Fromage rare à découvrir.*



**Le moutet** : *Onctuosité et force sont au rendez-vous*



**La tome au 2 laits :** *Le lait de chèvre permet un affinage plus crémeux que la tome de vache.*



**La tome du Champsaur :** *Fromage à pâte molle dont le goût reste doux.*