

# Chèvre fermier locale



LAIT CRU



CHÈVRE



ISÈRE

## DESCRIPTION

Ce petit fromage au lait cru nous vient d'une ferme de montagne proche de Grenoble, où paissent des chèvres de race Chamoisé. Il se caractérise par une pâte fine et lisse, une texture moelleuse et un léger goût de noisette en fond de palais.

## L'ANECDOTE GOURMANDE

Ce petit palet caprin est parfait en toute occasion : à l'apéro en chèvre chaud, pané sur une salade verte ou tout simplement sur un plateau de fromage en fin de repas.

VIN RECOMMANDÉ : Chignin Bergeron

*Affinage*  
15 jours

*Famille*  
Pâte molle  
à croûte naturelle



Les produits que vous allez déguster sont bons pour votre corps, tout comme le papier de ce guide est bon pour la planète : 100% recyclé !

LABOXFROMAGE.FR

Pour profiter au mieux de votre sélection de fromages du mois, **Bernard Mure-Ravaud vous conseille de les conserver dans votre réfrigérateur ou votre cave entre 6 et 8°.**

Sortez-les juste au début de votre repas, pour pouvoir les déguster à température ambiante (idéalement, autour de 14°).

*Bonne dégustation !*  
- L'équipe de La Box Fromage -



**LA BOX FROMAGE**  
Par un Meilleur Ouvrier de France

Vous voici devant la nouvelle sélection de Bernard Mure-Ravaud, prêt à dévorer les 4 fromages qu'il a sélectionnés ce mois-ci. Déballer vos fromages soigneusement, lisez leur histoire dans ce guide et régaliez-vous !

## Bleu de Bonneval



LAIT CRU



VACHE



SAVOIE

### DESCRIPTION

Voici un Bleu qui cultive sa spécificité ! Sa texture fondante et persillée comme sa jolie croûte bleu-gris ne dépayseront pas les amateurs habituels de Bleu, mais son parfum d'alpage particulièrement prononcé saura sublimer quelques papilles.

### L'ANECDOTE GOURMANDE

Ce parfum caractéristique d'alpage lui vient de son lait de montagne issue des vaches de race Tarine et Abondance. Le village de Bonneval se situe à 1800m d'altitude, aux portes du Parc Naturel de la Vanoise. Lieu d'exception pour un fromage d'exception !

VIN RECOMMANDÉ : *Vin blanc en vendange tardive*

*Affinage*

60 jours

*Famille*

Pâte persillée

## Tomme de Chartreuse



LAIT CRU



VACHE



SAVOIE

### DESCRIPTION

Après la Tomme de Belledonne et la Tomme de Savoie, découvrez la nouvelle cousine de la famille ! Cette Tomme d'un autre massif grenoblois présente une pâte très souple, mais plus épaisse et donc plus moelleuse. Son goût est franc et fruité.

### L'ANECDOTE GOURMANDE

Les Tommes de montagne ont vu le jour lorsque la récolte de lait n'était plus suffisante pour fabriquer le célèbre Beaufort.

VIN RECOMMANDÉ : *Crozes - Hermitage*

*Affinage*

60 jours

*Famille*

Pâte pressée  
non-cuite

## Plaisir Fermier



LAIT CRU



VACHE



HAUTE-SAVOIE

### DESCRIPTION

Avec ses arômes boisés et lactés, voilà un fromage haut-savoyard comme on les aime ! Sa texture onctueuse donne une grande générosité à ce fromage au goût marqué et persistant en bouche.

### L'ANECDOTE GOURMANDE

Sa croûte est frottée avec une solution à base d'eau, de sel et de flores d'affinage. Ce soin particulier effectué tout au long de son affinage permet le développement de sa croûte et de ses arômes.

VIN RECOMMANDÉ : *Mondeuse de Savoie*

*Affinage*

6 à 7 semaines

*Famille*

Pâte pressée  
non-cuite