

Tomme aux orties



LAIT PASTEURISÉ



VACHE



MOSELLE

DESCRIPTION

Un fromage original aux notes printanières qui nous vient tout droit d'une fromagerie artisanale de Moselle. Sa pâte souple et douce renferme de fines brisures d'ortie qui en relèvent les saveurs lactées.

L'ANECDOTE GOURMANDE

Malgré sa mauvaise réputation dans l'imaginaire commun, l'ortie est un véritable concentré d'éléments nutritifs. Vitamine B, C, fer, antioxydants, calcium ou encore silice.. Elle contient quasiment tous les nutriments, minéraux et vitamines dont le corps a besoin !

Affinage

80 jours

Famille

Pâte pressée
non-cuite

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. Déballez vos fromages soigneusement, lisez leur histoire dans ce guide et régalez-vous !



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

Reblochon fermier AOP



LAIT CRU



VACHE



HAUTE-SAVOIE



AOP

DESCRIPTION

La renommée de ce fromage riche et onctueux, typique de Savoie, n'est plus à faire ! Il est reconnaissable à sa pastille verte, signifiant qu'il est fabriqué à la ferme après chaque traite, donc 2 fois par jour et avec le lait d'un seul troupeau.

L'ANECDOTE GOURMANDE

Il était de coutume pour les fermiers de payer leur redevance aux seigneurs avec le lait d'une traite effectuée sous leurs yeux. Malins, ils donnaient la 1ère traite pour en effectuer une seconde, plus riche en crème, plus tard. C'est avec ce lait qu'ils préparaient le reblochon. En patois savoyard, «blocher» signifie "traire".

Affinage

35 jours

Famille

Pâte pressée
non-cuite

Tomme de Valmorel



LAIT CRU



VACHE



SAVOIE

DESCRIPTION

Cette Tomme de Valmorel renferme sous sa belle croûte légèrement cèronnée, une pâte aérée et souple. Elle a pour particularité de déployer un éventail d'arômes bien spécifiques en fonction de son affinage : plus la tomme est jeune, plus son goût est doux. Plus elle est affinée, plus son goût sera puissant et construit !

L'ANECDOTE GOURMANDE

Le lait provient du même troupeau qui produit l'été nos Beaufort d'Alpage. L'hiver, bien à l'abri à la ferme de Valmorel, les vaches donnent un lait de qualité qui est transformé pour faire naître cette tomme de Montagne.

Affinage

60 jours

Famille

Pâte pressée
non-cuite

Séchon de Vache



LAIT THERMISÉ



VACHE



ISÈRE

DESCRIPTION

Un petit fromage au lait thermisé de vache pour les amateurs de fromages secs. Le Séchon n'est autre qu'un Saint-Marcellin bien sec au goût plus affirmé. Profitez de sa texture pour le râper sur vos salades et les enrichir en goût !

L'ANECDOTE GOURMANDE

Pour obtenir un séchage uniforme, les fromages sont affinés en caves froides et ventilées. Le fromager-caviste a pour mission de gérer l'hygrométrie et la température de la cave au cours de l'affinage pour obtenir un séchage optimum.

Affinage

30 jours

Famille

Pâte molle
à croûte naturelle