



VENTE DE FROMAGES FERMIERS

LUNDI 25 MAI à VILLE D'AVRAY

La Ferme de l'Amarante vous propose la vente de fromages fermiers au lait de mélange (lait de vache et lait de chèvre)

Ces fromages sont produits dans la ferme d'une amie, dans le Haut-Beaujolais. Cette ferme n'est pas conduite en Agriculture Biologique, mais nous vous assurons d'une production tout à fait traditionnelle, dans le respect des animaux.

Les animaux pâturent à l'extérieur et sont seulement rentrés pour la traite ou pendant l'hiver.

Nous vous proposons les fromages sous 3 affinages différents :

→ **Frais égoutté** (fromage fraîchement égoutté, avec une pointe de sel), rafraichissant, doux pour les enfants avec un délicieux goût de prairie. Idéal sur une tartine de pain passée au grill pour accompagner une salade ! (environ 280 g)

→ **Sec en début d'affinage** : le fromage est d'une couleur jaune clair. Il commence à être sec mais est au tout début du développement de sa flore qui lui donnera plus tard sa couleur bleue. Son goût est encore doux mais on commence à percevoir son caractère. (environ 150 g)

→ **Sec et affiné** : le fromage a développé sa flore naturelle. Il a pris une belle couleur bleue en surface. Il reste blanc au cœur lorsqu'on le coupe. On sent tout son caractère sans être fort. C'est une gourmandise ! (environ 120 g)

**Les fromages sont au prix unitaire de 4 euros ou 20 euros les 6.
Panachage possible entre le 3 affinages**

Commande impérative avant le 20 mai 2020 à
La Ferme de l'Amarante
06.37.92.40.56
earllafermedelamarante@orange.fr

