

FETE DES FROMAGES BIO

de printemps 2021

Pour constituer sa sélection de fromages, Biocoop travaille en partenariat avec des éleveurs et transformateurs de lait sur la ferme, des groupements de producteurs ou encore des laïteries. Lait de vache, de brebis ou de chèvre, chaque fromage a son histoire et son caractère : à vous de les découvrir au gré de vos envies !

Pour vous guider :



Type de lait



Type de pâte



Affinage



Caractéristiques

LES FROMAGES *au lait de vache*



21,10 € le kilo

26,45 €

MORBIER AOP - 26 % MG



Au lait cru



Affinage 45 jours



Fromage à pâte pressée non cuite



Texture onctueuse et fondante, goût franc et fruité avec des arômes de crème, noisette et herbe

Produit par Perrin Vermot, entreprise familiale située en Franche-Comté. Fromage au lait cru de vache, le morbier est le fruit d'un savoir-faire et d'une technique artisanale venus du Jura. Reconnaisable parmi tous les fromages avec sa ligne noire : celle-ci provenait autrefois de la suie récupérée sous la cuve de lait et est aujourd'hui remplacée par du charbon végétal.



13,45 € le kilo

16,41 €

BOURNETTE - 33 % MG



Au lait thermisé



Affinage minimum 30 jours



Fromage à pâte pressée non cuite



Texture souple, goût beurré aux arômes de noisettes

Produit par la coopérative indépendante Vercors Lait. La Bournette est une tomme qui tire son nom de la rivière « La Bourne », située juste à côté de la fromagerie. Elle est élaborée avec du lait de vache collecté sur le territoire du Parc Naturel Régional du Vercors (vaches de race Montbéliarde, Abondance et Villarde).



16,90 € le kilo

~~20,61 €~~

TOME LE SAULNOIS À L'AIL DES OURS - 32 % MG



Au lait pasteurisé



Affinage 2 mois et demi



Fromage à pâte pressée non cuite



Douceur aromatique dissimulant un bouquet d'arômes savoureux

Produit par la Fromagerie du Pays Welche, groupement de 3 fromageries de Lorraine. Fromage parfumé à l'ail des ours, plante poussant dans les sous-bois, et frotté au pinot gris pendant l'affinage. Le lait nécessaire à sa fabrication est collecté dans le Saulnois, région naturelle de la Lorraine qui tire son nom de l'extraction du sel qui y était jadis pratiquée et qui donne son appellation à cette tome.

VACHERIN - 24 % MG



Au lait pasteurisé



Affinage minimum 20 jours



Fromage à pâte molle



Pâte onctueuse, goût boisé et fruité

Produit par Fruitières Chabert qui travaille dans le respect d'un savoir-faire ancestral et la quête de l'authenticité. Fromage à la pâte onctueuse confectionné par la famille Chabert. Le lait, issu de races de vaches locales, est collecté dans les fermes environnantes. Très ancien, le vacherin est dégusté depuis le Moyen-Age.



6,50 € l'unité

~~8,18 €~~

LA DENT DU CHAT - MEULE DE SAVOIE - 33 % MG



Au lait cru



Affinage 10 mois



Fromage à pâte pressée cuite



Fromage à la pâte dense, ferme, fine et fondante

Produit par la coopérative de Yenne, qui appartient directement aux producteurs. Fromage doux et fruité créé et confectionné par la Coopérative de Yenne, au pied de la Dent du Chat. La coopérative collecte le lait une fois par jour en Savoie ainsi que dans les communes limitrophes de l'Ain et de la Haute Savoie. Il est transformé dans les 24h qui suivent la collecte.



17,90 € le kilo

~~21,83 €~~

LES FROMAGES *au lait de vache*



14,50 € le kilo

~~19,30 €~~

TOMETTE DES VOLCANS - 32 % MG



Au lait pasteurisé



Affinage 45 jours



Fromage à pâte pressée non cuite



Texture onctueuse et fondante, goût doux et fruité

Produit par le groupement de la Chataigneraie qui assure aux éleveurs un prix du lait et une rémunération justes. Fromage rustique issu d'un savoir-faire artisanal qui renferme force et douceur. La tomette des volcans est confectionnée au pied du parc des volcans d'Auvergne avec du lait issu du Cantal et de l'Aveyron. Le groupement de la Chataigneraie regroupe 44 éleveurs répartis sur le Cantal, l'Aveyron et le Lot.

ROCCOLINO MEDITERRANEO - 34 % MG



Au lait pasteurisé



Affinage 3 mois



Fromage à pâte molle



Texture ferme, arômes et saveurs acidulés alliés aux parfums de la Méditerranée

Produit par CasArrigoni, entreprise familiale siuée sur le territoire de Val Taleggio qui perpétue les productions typiques de fromage au lait de vache. Fromage moderne lié à une ancienne tradition, il doit son nom aux structures cylindriques entourées de grands buissons que les chasseurs utilisaient comme site de chasse.



21,90 € l'unité

~~25,73 €~~

LE FROMAGE *au lait de chèvre*



28,30 € le kilo

~~34,50 €~~

TOMME DE CHÈVRE - 26 % MG



Au lait cru



Affinage 10 à 12 jours



Fromage à pâte molle et à croûte fleurie



Texture fine et fondante

Produit par le Chêne Vert, maître artisan depuis 2001. Fromage lactique moulé traditionnellement et confectionné par un artisan fromager situé dans le Périgord vert. Le lait bio (chèvres de races Alpines et Saanen) est collecté auprès de producteurs partenaires dans une zone allant du nord de la Dordogne au sud de la Charente.

LES FROMAGES *au lait de brebis*

PAVÉ DU LARZAC AU FENUGREC - 21 % MG



Au lait thermisé



Affinage de 6 à 15 jours



Fromage à pâte lactique



Texture légère et fondante, goût fin et frais avec une pointe d'acidité, arômes de noix



3,99 € l'unité

~~4,84 €~~

Produit par la coopérative Les Bergers du Larzac, 100% aveyronnaise. Fruit de l'implication de cinq bergers du plateau du Larzac, cette coopérative a été créée pour mettre en œuvre une production responsable et respectueuse de l'environnement tout en développant la production laitière du plateau.



FLEURS DE BREBIS - 25 % MG



Au lait entier



Affinage 3 semaines



Fromage à pâte molle et croute lavée



Texture souple, fondante et onctueuse

18,80 € le kilo

~~24,14 €~~

Produit par la maison Gaborit, entreprise familiale depuis 1979. Fromage artisanal, doux et crémeux confectionné à partir de lait de brebis aveyronnaises à l'alimentation naturelle, saine et variée. La Maison Gaborit, installée en bio depuis 40 ans, développe dès l'année 2000 des partenariats avec des éleveurs bio de chèvre labellisés Bio Cohérence.

