

Les Terres d'Auvergne

L'AFFINAGE SUR MESURE

Découvrez nos fromages



Les Terres d'Auvergne
- Artisan affineur -

SAINT-NECTAIRE AOP FERMIER

AFFINÉ SUR PAILLE

Affinage sur paille de seigle.
Tri sur-mesure.



Rose



Ambré



Gris



SAINT-NECTAIRE AOP FERMIER
COFFRET PRODUCTEUR

AOP
SAINT
NECTAIRE
FERMIER

*Les Terres
d'Auvergne*

La référence
« **Coffret producteur** »
est la mise en lumière
d'une sélection de fermes
et du travail de
ses producteurs.

Affinage 7 semaines.



CANTAL

AOP FERMIER



CANTAL DOUX **Affinage : 45 jours**

Goût doux et lactique.

CANTAL ENTRE DEUX **Affinage : 120 jours**

Goût fruité.



CANTAL MILLÉSIME

Affinage : 12 mois

*Meules sélectionnées
sur commande.*

*Goût franc, intense
et fleurs jaunes.*



CANTAL VIEUX

Affinage : 8 mois

*Goûts plus développés, bel équilibre
des saveurs, croûte boutonée.*



SALERS

AOP

Le **Salers** est uniquement fabriqué avec du lait d'herbe soit de mai à octobre de chaque année.

Goût intense, fleuri et pâte jaune.





FOURME D'AMBERT

AOP FERMIÈRE



La **Fourme d'Ambert** fermière au lait cru et entier est grasse et onctueuse.





BLEU D'Auvergne

AOP Fermier





Le **Bleu d'Auvergne** fermier au lait cru et entier est plus ferme et plus typé que la Fourme d'Ambert.



NOS SPÉCIALITÉS D'Auvergne

LES GAPERONS



Le Gaperon frais :
Le Gaperon historique, est une pâte fraîche à l'ail et au poivre au lait entier de vache pasteurisé.



Le G :
Le «G», affiné dans nos caves pendant 4 semaines est une pâte semi pressée non cuite à l'ail et au poivre.





FOURME DE ROCHEFORT

Lait cru de
vache fermier.
Goût subtile
et élégant.



NOS TOMMES FERMIÈRES



LES BONNEFOI LA MOELLEUSE

Issue d'une fabrication fermière, au lait entier. Son nom est tiré de sa pâte moelleuse !

LES BONNEFOI LA LÉGÈRE

Issu d'un lait fermier et cru, allégée en matière grasse mais tout aussi gourmande !



LA TOMME DU SANCY

Au lait cru fermier et affinée dans nos caves au pied du Sancy.



LA PETITE RACLETTE FERMIÈRE D'Auvergne



Fabriquée à la ferme en Auvergne et affinée 10 semaines dans nos caves. Une petite Raclette douce et goûteuse .



A conserver entre +4°C et +8°C
Les Terres d'Auvergne - 63 610 Besse - 04 73 79 88 88



LES TERRES D'AUVERGNE
63610 Besse et Saint-Anastaise

Tél. 04 73 79 88 88
Email : commercial@terres-auvergne.fr

www.terres-auvergne.fr

