# Huvergne

#### L'AFFINAGE SUR MESURE

#### Découvrez nos fromages

















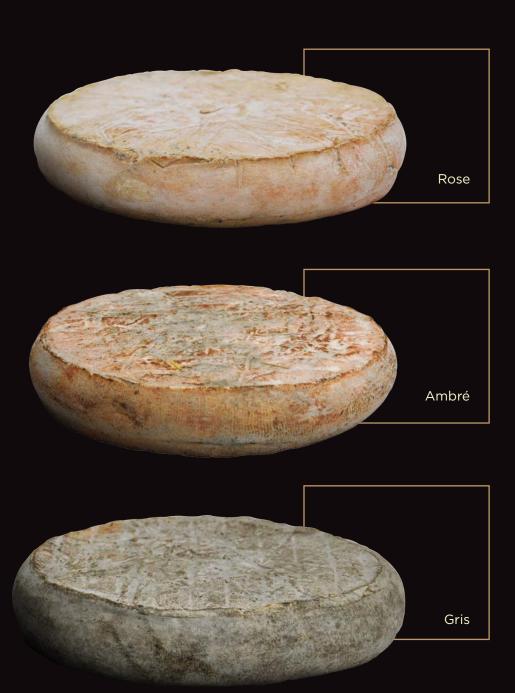


Les Terres d'Auvergne

- Artisan affineur -

#### **SAINT-NECTAIRE AOP FERMIER** AFFINÉ SUR PAILLE

Affinage sur paille de seigle. Tri sur-mesure.





### SAINT-NECTAIRE AOP FERMIER COFFRET PRODUCTEUR

# SAINT ER NECTAILER NECTAILER HERMIER Autorgne

La référence

et du travail de ses producteurs.

« Coffret producteur » est la mise en lumière d'une sélection de fermes

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.

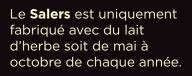


#### **CANTAL VIEUX Affinage : 8 mois**

Goûts plus développés, bel équilibre des saveurs, croûte boutonnée.



# **SALERS**AOP



Goût intense, fleuri et pâte jaune.





# **FOURME D'AMBERT**AOP FERMIÈRE









# **BLEU D'AUVERGNE**AOP FERMIER











#### 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 .







#### LES TERRES D'AUVERGNE

63610 Besse et Saint-Anastaise

#### Tél. 04 73 79 88 88

 ${\bf Email: commercial@terres\hbox{-}auvergne.fr}$ 

#### www.terres-auvergne.fr





