

La Ferme du Suet – Le Panier des Aravis 2024

Produits proposés, tarifs et descriptifs

Beurre doux ou demi-sel	250g	2,60€
Reblochon fermier	La pièce	7,50€
Grosse tomme fermière	Demi-pièce (environ 750g)	10€
Petite tomme fermière	La pièce (environ 600g) Demie	7,50€ 3,75€
Abondance fermier	500g 300g	8€ 4,80€
Panier 2 fromages	Assortiment surprise	7,50€

BEURRE DOUX OU DEMI-SEL

Non pasteurisé.

Nous fabriquons notre beurre avec la crème extraite du petit-lait, sous-produit de la transformation du lait en fromages. La crème mûrit plusieurs jours avant d'être barattée mécaniquement. Moulage à la main dans un moule en bois. Salage au sel de Guérande naturel pour la version demi-sel.

TOMME FERMIERE

Au lait cru, type tomme de Savoie. Affinage à la ferme (minimum 3 semaines pour les petites, 5 semaines pour les grandes).

REBLOCHON AOP

Au lait cru, affiné à la ferme.

ABONDANCE AOP

Au lait cru. Après fabrication nos meules partent chez un affineur. Nous vous proposerons des meules âgées de 4 à 8 mois (affinage minimum suivant cahier des charges : 100 jours).

RACLETTE FERMIERE

Spécialité de raclette au lait cru, fabriquée à la ferme et affinée chez un affineur.

Notre raclette sera proposée ponctuellement pendant l'année.