

Schapenmelk

Deze artisanale schapenkazen op basis van rauwe melk, vervaardigd in de Berry, zijn verrijkt met serum en manueel met de pollepel in de vorm gegoten. De complexe technieken van het in vorm gieten en het uitdruipen verzekeren deze zeer rijke en romige kaas een goede conditie. De smaak evolueert veel tijdens het rijpingsproces, sommigen verkiezen de kazen jong met een delicate aciditeit van schapenmelk, anderen na twee of drie weken rijping, wanneer het deeg onder de korst in room verandert en het aroma sterker wordt.

Verse Kazen - in houten kistjes

	Verpakking	Minimale Hoeveelheid	Gemiddelde houdbaarheid
Rond de Berry (180 g)	Kistje van 9 stuks	9 stuks	30 d.
Saulzais (320 g)	Kistje van 6 stuks	6 stuks	30 d.
Pavé (350 g)	Kistje van 4 stuks	4 stuks	30 d.
Ecorce du Berry (150 g)	Kistje van 10 stuks	10 stuks	30 d.
Tommette fraiche (± 1,5 kg) - (seizoenartikelen)	per stuk	1 stuk	30 d.

Tomme du Larzac & Roquefort

Op het plateau van Larzac "groeit een rustieke en gevarieerde flora, de basis voor een melk vol aroma's. De "Tommes du Larzac" heeft een soepel en zacht deeg en kan gedegusteerd worden na drie maanden rijping. De "Sotch" rijpt in een warme kelder, opdat de bacteriën koolzuurgas zouden vrijmaken, zoals bij het fabricatieproces van "Emmental". De Roquefort "Black Label" geniet van een lange rijping op lage temperatuur, in de "fleurines"* van de natuurlijk gevormd breuken in het kalkmassief van "Combalou". Tijdens het rijpingsproces worden deze "Roquefort" broden in twee gesneden om het overvloedig vocht en zout te verwijderen.

* De ventilatie van de grotten vindt plaats via de "fleurines", natuurlijke kanalen in de kalkgrotten

Tomme du Larzac (± 3,2 kg)	per stuk	1 stuk	45 d.
Le Sotch (± 4,2 kg)	per stuk	1 stuk	45 d.
Roquefort Vernières "Black Label" (± 1,25 kg)	per half stuk	1 stuk	45 d.

Tomme du Pays Basque & du Béarn

Pyrénéenes schapenrassen zijn zeer rustiek en grazen vrij in de bergweiden. Ze produceren weinig melk, maar van zeer hoge kwaliteit. De "Ossau Iraty Montagne" bezit een met "ciron" bezaaide korst. Deze kaas ondergaat een langdurig rijpingsproces, zoals de "Tomme du Béarn". In tegenstelling tot de "Roquefort du Larzac" is de "Bleu des Basques" een kaas van geperste wrongel, met een regelmatig geborstelde natuurlijke korst.

Tomme du Béarn / geiten en schapenmelk (± 3,5 kg)	per stuk	1 stuk	60 d.
Ossau Iraty Montagne AOP - 10 maanden (± 2,5 kg)	per stuk	1 stuk	60 d.
Tomme au piment d'Espelette - 4 maanden (± 4,5 kg)	per stuk	1 stuk	60 d.
Bleu des Basques (± 5,5 kg)	per stuk	1 stuk	60 d.