

Régal expo

Producteurs et produits labellisés
AOP, AOC, IGP, AB, Label Rouge, Bienvenue à la ferme

Découvrez les métiers passions de vos producteurs français

Fromagerie la Ferté

Un savoir faire ancestral

Tout d'abord le lait servant à faire nos fromages provient des fermes d'agriculteurs passionnés par leurs métiers.

En suite la traite des vaches à lieu deux fois par jour, puis il le sera stocké quelques heures dans un tank réfrigéré à 12°.

Le lait est récolté dans un rayon de 25 km, afin de conserver toutes les qualités de celui-ci, c'est ainsi que nous nous procurons un lait local.

Le lait est ensuite transformé dans l'atelier de fabrication avec un savoir-faire ancestral.

Le fromage est ensuite en phase d'affinage.

Après, cette longue période, chaque meule de Comté aura une texture, une couleur et un goût unique. On dit souvent que chaque meule de Comté dispose de sa propre personnalité. En effet, aucune meule ne se ressemble, ce qui en fait un fromage vivant au rythme des saisons.



Tel : 03 84 37 58 09

Site internet : <https://www.fromagerie-laferte.fr/>

