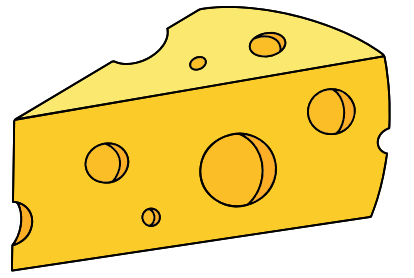




*Christmas*



ADVENT CALENDAR



1

# Chèvre Coeur Figur



Rareté fromagère venant de Prévonloup, il s'agit du dessert par excellence alliant le sucré salé dans toute sa splendeur.

Sa pâte est blanche et tendre et contient une pâte de fruit Figue en son centre. Sa croûte est naturelle.

Cette création allie la finesse du fromage de chèvre frais à la gourmandise de la figue. Ce fromage est une pâtisserie à lui seul !

2

# Gran Ticino



Le Gran Ticino représente le meilleur du Tessin : un fromage à moisissure grise naturelle typique du Tessin, dont le goût rappelle le parfum inimitable de la flore de montagne tessinoise.

Cette "formaggiella" certifiée bio, produite à partir de lait cru de vache, symbolise la tradition fromagère ancestrale mais menacée des vallées tessinoises.

Cette rareté est fabriquée par le fromager Giorgio Speziale, en été avec du lait d'alpage riche en herbes et en hiver avec du lait de foin, dans la Valle Maggia, selon sa propre recette pour Mauerhofer.

3

# Le Maréchal



Le Maréchal est un fromage onctueux au lait cru qui provient de la fromagerie artisanale de la famille Rapin à Granges-Marnand.

Un mélange d'herbes aromatiques bio est dispersé en surface durant les soins et la maturation dure au minimum 120 jours.

L'adjonction de lin riche en omégas 3 dans l'alimentation du bétail, en fait un fromage tradilin.

Ces acides gras essentiels, qui favorisent la fluidité du sang, se retrouvent donc jusque dans Le Maréchal.

4

# Tomme de chèvre et Brebis des Pyrénées



La Tomme de brebis chèvre également connu sous le nom de Berrobi, est un fromage de caprinés appartenant à la famille des fromages à pâte pressée non cuite.

Provenant des Pyrénées, ce produit laitier est fabriqué avec le lait pasteurisé des deux animaux, puis affiné pendant 2 mois et demi.

La Tomme de brebis chèvre a une croûte d'une couleur marron, révélant à l'intérieur une pâte blanchâtre.

Avec une saveur unique en bouche, ce fromage de caprinés délivrera des arômes fins et fruités, le tout avec la douceur caractéristique d'un Berrobi bien fait.

5

# Gruyère mi-salé



Le Gruyère est fabriqué depuis l'an 1115 dans la région de la Gruyère, canton de Fribourg, en Suisse. Il bénéficie depuis 2013, d'une appellation d'origine protégée (AOP).

Il doit sa finesse et son goût caractéristique au lait cru de première qualité provenant de vaches nourries d'herbe en été et de foin en hiver livré 2 fois par jour par les producteurs de Belfaux et environs et au savoir-faire de notre affineuse Sandrine Overney.

Plus la durée d'affinage est longue, plus l'arôme se développe et le goût se corse.

Nous avons sélectionné un gruyère 12 mois d'affinage pour obtenir un mi-salé au goût fruité, noisetté avec des éclats de sels (appelé tyrosine). Un vrai régal

6

# St Nectaire Fermier



Le Saint Nectaire Fermier AOP est un fromage à pâte pressée non cuite.

Ce cylindre de 1,6 kg est au lait cru, et est uniquement fabriqué à la ferme. Pour choisir un bon Saint Nectaire Fermier AOP, la croûte est recouverte d'un duvet gris parfois orangé.

Son goût possède une délicate touche de noisette. Sa pâte est d'une texture souple et de couleur crème.

Pour faire un bon Saint Nectaire Fermier AOP il faut 28 jours d'affinage minimum.

Un peu d'histoire : Introduit à la cour du roi Louis XIV par le Maréchal de France Henry de Sennecterre, le fromage eut les faveurs du roi Soleil et fut depuis surnommé « roi des fromages ».



# Brillat-Savarin



Le foie gras du fromage !

Fromage à pâte molle, le Brillat-Savarin est enrichi de crème en début de fabrication, dans une proportion environ deux fois supérieure à la normale. Il doit ainsi comporter un minimum de 72% de matières grasses sur extrait sec, ce qui le classe dans la famille des « double-crème », voire des « triple-crème » lorsque ce taux atteint 75%. Pour tenir le tout, une délicate croûte fleurie blanche. Étant enrichie à la crème de vache, il développe donc des arômes de beurre et de crème fraîche.

En bouche, c'est d'abord la douceur de sa croûte duveteuse puis l'onctuosité et le fondant qui vont vous faire craquer ! Tout en gardant une belle fraîcheur en bouche.

Il est fabriqué au lait de vache, le fromage Brillat-Savarin est né dans l'entre-deux-guerres, à l'instigation du célèbre Henri Androuët et de son fils Pierre. Ceux-ci ont pris l'initiative de décliner un fromage de Normandie déjà existant, l'Excelsior, produit à Forges-les-Eaux (Seine-Maritime), dans une version plus grosse et plus riche. Ils l'ont ensuite baptisé du nom du célèbre gastronome français.



8

# Tomme 1508



Tomme de vache d'alpage du col du Jaun aux herbes cueillies à 1508 mètres.

Le col du Jaun ou col de Belle garde est un col de Suisse situé sur le territoire de la commune de Boltigen dans le Canton de Berne.

Cette tomme aux arômes herbeux fruités est affinée également à 1508 mètres d'altitude.

Une tomme au goût de l'été !

# 9 Original Simmentaler



Fromage à pâte dure au lait cru des alpes vaudoises, soigneusement affiné. Le lait provient d'un petit troupeau de vaches à cornes authentiques du Simmental.

L'élevage de ces vaches laitières suisses ancestrales est parrainé par Pro Spezie Rara.

Leur lait est transformé par le maître fromager Henchoz en fromage à pâte dur particulièrement savoureux. Le fromage original du Simmental de MAUERHOFER est affiné jusqu'à deux ans dans leur cave en grès.

10

# Roquefort



Il est affiné dans les caves de Roquefort-sur-Soulzon.

Les caves bénéficient d'une ventilation, une température et une humidité idéale pour le développement du *Penicillium Roqueforti*. Cette ventilation naturelle provient de failles dans la roche, appelées «fleurines».

Ce fromage est fin, délicat, peu salé, équilibré avec une belle vivacité au palais. La croûte doit être saine, et de couleur ivoire à rosâtre. La pâte humide est blanche et particulièrement veinée de *Penicillium Roqueforti*.

Au nez, ce fromage exhale des arômes vifs, toniques et légèrement acidulés. La texture est ferme, fondante et friable, sans être cassante.

Au palais, elle libère des saveurs ovines prononcées ainsi qu'une vive fraîcheur et une puissance bien équilibrée.

Anecdote : La légende raconte qu'un berger quitta une grotte dans laquelle se trouvait son troupeau et son repas (pain et caillé) pour suivre une belle demoiselle.

A son retour, il constata que son caillé avait moisi cependant, au goût, certes puissant, il était aussi fort bon et vivifiant.

Au IX<sup>ème</sup> siècle, le roi Charlemagne découvre par hasard ce fromage chez un évêque et il continuera à commander deux caisses par année de ce fromage. L'année 1411, marque un tournant pour le Roquefort car le roi Charles VI donne le monopole de son affinage aux habitants du village Roquefort-sur-Soulzon. En 1457, Charles VII préfigure le Roquefort comme la première appellation d'origine.

11

# Le Challerhocker



Le Challerhocker, il nous vient tout droit de St-Gall !

C'est un fromage suisse comme on n'en a jamais vu. Complètement différent de la fabrication traditionnelle des appellations bien connues comme le Gruyère, le Vacherin et l'Appenzeller, ce fromage est fait dans une seule petite unité de fabrication.

Ce fromage de vache au lait cru est fabriqué par un producteur d'Appenzell qui se démarque depuis 20 ans en faisant des fromages de grande qualité. Ce producteur unique, Monsieur Walter Rass s'est lancé dans l'aventure d'un nouveau fromage qui connaît un grand succès à l'international.

Affiné pendant un minimum de 10 mois avec un mélange secret de vin et d'épice, sa texture est unique en son genre avec très peu ou pas d'ouvertures.

Le nom du fromage signifie "celui qui est assis dans la cave" pour signifier le long affinage requis pour retrouver des arômes aussi enivrants.

Sous sa croûte bien formée est cachée une pâte très dense et jamais granuleuse. Le fromage est autant un miracle de fabrication que d'affinage. Les plus fins connaisseurs disent que ce fromage leur rappelle les noisettes grillées, les échalotes caramélisées.

12

# Malbec



Grâce à l'affinage au vin rouge, ce magnifique fromage à pâte mi-dure déploie une variété inattendue d'arômes. Chaque bouchée révèle une nouvelle saveur. De châtaignes mûres à l'automne aux subtiles nuances torréfiées, le fromage développe également une note légèrement acidulée.

Pour l'affinage, ils utilisent du Malbec suisse. Cet ancien cépage français s'est répandu sous ce nom, notamment en Amérique du Sud. Il est connu pour son fruité pimenté, avec des notes de prunes et de tabac, mais surtout pour sa couleur presque violette-noire.

Le vin imprègne le fromage durant ses longs mois d'affinage. Le fromage développe à son tour un goût plus corsé - et sa couleur prend progressivement celle du vin rouge.