

# Notre sélection Fromages de chèvre

## Nos tommes artisanales et fermières affinées

Tommes de chèvre artisanales, affinées par les frères ARRIBÉ, pâte pressée non cuite, texture moelleuse et fondante pour deux recettes uniques.



Le Jurançon

Fromage frotté et affiné au vin blanc de Jurançon pendant 8 à 10 semaines, au lait pasteurisé.



Lou Peyre

Fromage frotté à l'eau salée et affiné pendant 10 à 12 semaines au lait thermisé



Le Pacheu

Tommes fermières environ 2.5 Kgs, au lait cru de chèvre de race Alpine, des fermes CASAJOUS et PACHEU (médailles plusieurs fois sur salons régionaux et nationaux), en pâte pressée non cuite, pour une finesse en bouche et un goût caprin typé selon l'affinage.

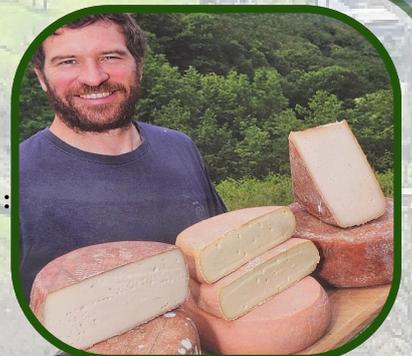


Le Cazajous

DDM 90 Jours

Fabriquées par Thomas Vandaele à Aydius (Vallée d'Aspe), les Tommes de chèvre de ferme de LANSET sont uniques et top qualités grâce à un affinage long et soigné :

La tomme d'Aydius 5Kgs, actuellement dispo, La tomme "Henri IV" recette façon gruyère, disponible en Juin, les Montagnettes, pâte molle 2Kgs environ, déclinées nature au Jurançon et/ou au piment d'Espelette Aop, disponibles à Pâques.



Les chèvres "Montagne" de la ferme Lanset

Chèvrement Bon !!

# Notre sélection Fromages de chèvre

## Nos crémeux fermiers lactiques



Les délicieux lactiques au lait cru de chèvre Alpine de la ferme BOURGUINAT à Aydius en vallée d'Aspe.

Le Pavé et la Couronne des 3 Seigneurs,  
environ 180g par 6

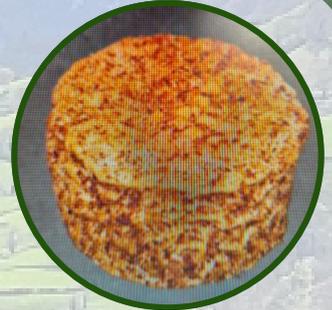


Le Montagnon en forme de cœur,  
environ 110g par 8

DDM 35 Jours



Les crottins frais, environ 90 à  
100g par 20



Les lactiques au lait cru de chèvre Alpine de la BIQUETTERIE  
BERNAISE, ferme basée à Sauvagnon (proche de Pau), avec son  
panaché de :

Crottins naturels, à la ciboulette, au piment d'Espelette Aop, au  
poivre noir, ou encore cendrés (120gr X 20 ou panaché de deux  
recettes X 10).

Bûches cendrées ou naturelles (240gr X 10).



Disponibles Début Avril



DDM 35 Jours

# Notre sélection Fromages de chèvre

## Nos mixtes brebis chèvre

DDM 90Jours

### Nos tommes fermières au lait cru du Haut Béarn



**Le mixte  
Souverbie**

Disponible mi-Avril (pour  
Pâques).

Tommes mixte brebis chèvre au lait  
cru de la ferme SOUVERBIE (Vallée  
d'Ossau) et MANAOUT (Vallée de  
Barétous). Pâte pressée non cuite,  
belle alchimie et répartition  
équilibrée entre les deux laits pour  
un goût franc et agréable. Tomme  
d'environ 4.5Kgs, affinage 3 mois

minimum.



**Le mixte  
Manaout**

Disponible début Mars

### Notre tomme artisanale basque grand affinage



**Le mixte  
Ondua**

Tomme mixte brebis chèvre du Pays Basque "ONDUA" au  
lait pasteurisé (50/50), environ 4Kgs. Une croûte  
naturelle prononcée, une pâte ferme façon vieux Comté  
au goût typé et fruité caractéristique d'un affinage  
long (10/12 mois).



COMPTOIR  
*Signatures*  
GOURMANDES