

FROMAGES DES PYRENEES FERMIERS A RACLETTE

Gaëc Pas d'Aspe (ferme de la Porte d'Aspe) de Gurmençon aux portes de la sauvage et préservée vallée d'Aspe en Haut Béarn. Les Couronnes d'Henri IV, fromages typiques, onctueux et très savoureux.



COURONNE D'HENRI IV NATURE



COURONNE D'HENRI IV PERSILLÉE AU PIMENT DESPELETTE ET POIVRONS



COURONNE D'HENRI IV À L'AIL DES OURS

Forte tendance culinaire du moment !



COURONNE D'HENRI IV À LA POÛRE NOIR (EN GRAINS)

Une onctuosité de pâte et un goût fin et unique pour sublimer, selon la recette, les palais des petits et grands, fondantes à souhait.

...AU LAIT CRU DE VACHE



PETIT GOURMENÇON

Tel un gros « Reblochon » idéal en tartiflette, se prête aussi très avantageusement en raclette pour un rendu exquis en bouche.



LOUÏ POUQUET AU PIMENT DESPELETTE ET POIVRONS

(Pendant de la couronne en format tomette) moelleuse et fondante en raclette, tartiflette.

Gaëc Paratte de Ogeu les Bains et affinage par les frères Arribé



ARRIUS NATURE

Tomme de 3,2kg environ.
Conditionnée par 2



ARRIUS PERSILLÉE À L'AIL DES OURS

Tomme pour une expérience gourmande inédite en raclette.
Conditionnée par 2

Ferme Uhartia du Pays basque aux portes de la forêt d'Iraty



BLEU DE VACHE FERMIER

Moelleux et très savoureux.
Format carré
Conditionné par 2

FROMAGES A RACLETTE





**...AU LAIT
DE BREBIS**

Deux tommes atypiques du Béarn

**Produit à la ferme Eretcu
et affinée par
les Bergers du Haut Béarn**



PYRENE

Tomme 5kg.
Première véritable et
seule tomme raclette fermière
au lait cru entier de brebis
de Barétous en affinage mini 3 mois.
Conditionnée par 1 et/ou par 2

**Produit par
les frères Arribe**



LOU BRAIZOU

Tomme 4,5kg environ.
Exclusivité gourmande et originalité
de ce fromage de brebis fermier au lait cru,
affiné 4 mois mini et fumé au bois de hêtre
en Piémont béarnais.
Conditionnée par 2

**...AU LAIT
DE CHEVRE**



LOU PEYRÉ

Tomme pur chèvre 3,2kg environ
au lait thermisé, tout aussi moelleuse
que goûteuse et très parfumée,
fruit d'une recette tout aussi unique et
d'un lent affinage à la béarnaise
(brossage régulier à l'eau salée)
pour de subtiles saveurs caprines.
Conditionnée par 2

**Deux tommes artisanales
tendres et goûteuses à souhait
du Piémont béarnais**



LE JURANÇON

Tomme pur chèvre 2,6 kg environ
au lait pasteurisé, moelleuse,
frottée et affinée pendant mini 8 semaines
au vin blanc de Jurançon : une recette unique
pour une alchimie gourmande et
pour le plus grand bonheur des papilles
(comme on dit, un vrai goût de « revenez-y !! »).
Conditionnée par 2



FROMAGES A RACLETTE

