Date du communiqué : 14 Février 2012

La Fromagerie de Hyelzas Le Fédou fabrique des fromages de brebis au lait cru ainsi que de la brousse de brebis artisanale. Le lait récolté auprès du troupeau familial et des 10 autres producteurs de lait provient exclusivement du terroir Causses / Cévennes, classé en juin 2011 au patrimoine mondial par l'unesco, notamment pour son agropastoralisme de type extensif sur des landes naturelles de montagne. Les fromages fabriqués révèlent les saisons, les arômes et parfums de ce terroir d'exception

Les fromages fabriqués sont :

1/ Les fromages à pâte semi pressée lait cru brebis (notre spécialité) :

- La Souréliette du Fédou 600 g
- La Meule des Bergers du Fédou 6 kg de la saison (Instant de printemps, Souvenirs d'été et Parcours d'Automne)
- La Tomme du Fédou 2.2 kg
- La Cadénelle du Fédou 2 kg, Tomme au genièvre

2/ Les fromages à pâte molle et à croûte fleurie lait cru brebis

- Le Fédou 250 g
- Le Titounet' 125 g
- La Brique de brebis du Fédou 170 g
- La Bergeronnette, Pérail du Fédou 150 g
- La Cardabelle 1.3 kg
- La Cardabelle affinée au thym et au romarin 1.4 kg
- Le Péraldou 100 g (caillage lactique)
- Le fondant 100 g (caillage lactique)
- Le Pavé 90 g (caillage lactique)

3/ Les fromages de lactosérum pasteurisé :

- La Brousse de brebis 350 g

4/ Spécialité fromagère :

- Le Truf'fédou 50 g, fromage frais à la truffe noire tuber melanosporum

<u>Nouveautés</u> : plusieurs nouveaux fromages au lait cru de brebis seront présentés sur le salon du Fromage 2012…suspense.
Ces créations originales, belles et savoureuses feront date, telles que la brique de brebis en 1992 (Le Fédou en est l'inventeur) et la Brousse de brebis 350 g en 2006.