

PRODUITS NOUVEAUX

Fromages Traditionnels



Excellence du Val-Dieu

Fromage de lait cru de vache à pâte pressée, lisse et ferme, au goût légèrement beurré variant au fil de saisons.

Fromagerie Hervé Société,
Stand E018



Flor San Iberico

Fromage composé à partir de 3 Laits Ibériques.

Flor de San Isidro,
Stand D060



Jaraba Semicurado

Fromage fermier semi-affiné à base de lait cru issu des brebis « Manchega » de la propriété.

Pago de la jaraba,
Stand E051



5Q

Lait cru de vache, sel, présure et ferments lactiques.

Queso Quintana,
Stand D051



Jaraba Curado

Fromage fermier semi-affiné à base de lait cru issu des brebis « Manchega » de la propriété.

Pago de la jaraba,
Stand E051



Entrepinares Selección

Fromage mixte affiné, à base de lait de vache, de brebis et de chèvre, marqué par une certaine intensité et beaucoup de goût.

Queserías Entrepinares,
Stand B052.



Queso Quintana semi-curado

Fromage artisanal semi-affiné, AOP 100% naturel à base de lait cru de vache dans la tradition minorquienne.

Queso Quintana,
Stand D051



Queso Manchego DOP

Un fromage bénéficiant d'un affinage exceptionnel, sans additifs ni conservateurs, grâce à un nouveau système d'affinage baptisé "pack-age".

Quesos Rocinantes,
Stand C057



Coulommiers au lait cru

Fabriqué exclusivement au lait cru puis moulé manuellement, ce fromage est affiné lentement. Il a un goût affirmé et sa croûte possède de légers pigments rouges.

Les Fromageries de Blâmont
Stand D066