

Histoire et Tradition

Les étapes de fabrication

CHÈVRERIE	LE LAIT	MOULAGE
		
<p>Nous surveillons très précisément l'alimentation et les conditions d'élevage pour que le lait que nous récoltons réponde au mieux à nos exigences. Ainsi nous garantissons une qualité tant gustative que sanitaire toute l'année.</p>	<p>Depuis 35 ans, nous effectuons tous les jours de l'année une collecte de lait le matin dans 3 cheptels sélectionnés pour la qualité de leur production.</p>	<p>La fromagerie artisanale de la Revalière a fondé sa notoriété sur la qualité de ses produits. L'utilisation de ferments maison : le lactosérum garantit des fromages de caractère. Leur croûte fleurie, leurs grains et leurs arômes en sont l'expression naturelle.</p>
SALAGE	DÉMOULAGE	SÉCHAGE
		
<p>Il n'est pas un geste qui ne soit pas maîtrisé dans la conception de nos fromages. Nous respectons un savoir-faire unique où la précision et la main de l'homme ne peuvent être remplacées. Ainsi le moulage, le salage, le cendrage et la conduite en affinage sont des opérations entièrement manuelles.</p>	<p>72 h après avoir été mis en faisselle, le fromage sera démoulé à la main et posé sur un torchon. Ce réessuyage de quelques heures permettra le séchage et l'affinage dans des ambiances plus délicates.</p>	<p>Quelques jours dans un séchoir pour réguler leur hygrométrie, les fromages doivent s'épanouir et révéler tous leurs secrets. Terminant leur maturation dans la cave d'affinage, à une température contrôlée, ils vont au fil du temps offrir leurs plus belles robes et se parer de leurs meilleurs parfums.</p>