

OVALIE (871)



En bref... De forme ovale de 100 g; 8 à 10 cm de long; 2 cm de hauteur; matière grasse 45%.

CARACTERISTIQUES DE FABRICATION

- Pâte molle à croûte fleurie
- Fabrication fermière
- Lait cru entier de brebis
- Emprésurage à 18-23°C. Moulage puis démoulage sur grille. Salage. Egouttage puis mise sur grille au hâloir
- Affinage de quelques jours à quelques semaines

REGION : Limousin

APPROCHE SENSORIELLE

ASPECT : Croûte fine parsemée d'un léger duvet blanc. Pâte homogène et fine de couleur blanche qui devient cassante avec l'âge

ODEUR : Animale, crème

SAVEUR : Subtile et florale puis de plus en plus animale

SAISON : D'Avril à Septembre

ALLIANCE : Vin blanc de type Graves

Histoire d'en parler...

Inspiration d'un producteur fermier du Limousin. Sa forme originale nous permet d'agrémenter nos plateaux de fromages. Lorsqu'il est crémeux ce fromage est excellent.