



La Ferme en Paille

Fromages au lait cru

La **Ferme en Paille** est une petite ferme diversifiée en conversion vers l'agriculture biologique située à **Gramat**, dans le Lot. Patrice, Amandine et Barthélémy y élèvent de jolies **vaches jersiaises**.



Elles pâturent en compagnie des quelques chèvres dans les prairies du **Causse**. Elles reçoivent aussi du foin et des céréales produites sur la ferme. Cette alimentation naturelle et équilibrée, **sans OGM** et **sans ensilage**, assure le goût inimitable du lait !

Celui-ci est entièrement transformé à la ferme en fromages frais et affinés, au **lait cru**.



Nous vous proposons différents produits frais et affinés à la pièce ainsi que 2 formules « surprise » : des assortiments d'une valeur de 10 ou 20€.

Un point de vente à la ferme vous permet de venir faire vos achats tout en profitant de l'ambiance chaleureuse de la traite les mardis et vendredis de 17h à 19h hors saison et tous les jours en soirée durant l'été.

La Ferme en Paille 46500 Gramat—06.04.15.55.21

lafermeenpaille46@gmail.com

<http://www.campingdelafermeenpaille.com>



La Ferme en Paille

Fromages au lait cru

Fromage blanc brassé

Fromage blanc au lait cru de vache jersiaise, lisse et onctueux pour vos petits déjeuners et desserts.

Conditionnement : pot de 500g



Faisselle de vache

Faisselle de vache jersiaise au lait cru, pour vos desserts et préparations culinaires. Un goût inimitable pour un retour en enfance assuré!

Conditionnements : pot de +- 400 g (égoutté) ou 6*125g

Persillé

Fromage à tartiner crémeux, au lait cru, à l'ail et aux fines herbes (persil, ciboulette, sarriette).

Délicieux sur une belle tranche de pain, dans la soupe ou dans des sauces.

Conditionnement : pots de 250g





La Ferme en Paille

Fromages au lait cru

Crottin « Saveur du jardin »

Petit fromage de vache frais, moulé à la louche et enrobé d'un mélange d'épices et herbes séchées.

Saveur du jardin : un savoureux mélange de persil, ciboulette, ail, oignon, échalote, tomate et une pointe de paprika.



Crottin « Tomate-basilic »

Petit fromage de vache frais, moulé à la louche et enrobé d'un mélange d'épices et herbes séchées.

Tomates-basilic : flocons de tomates basilic. Du soleil dans l'assiette!

Crottin « Bambino »

Petit fromage de vache frais, moulé à la louche et enrobé d'un mélange d'épices et herbes séchées.

Bambino : graines de sésame, graines de pavot, tomate et échalotes. Une saveur plus sucrée qui ravit les enfants





La Ferme en Paille

Fromages au lait cru

Tomme de vache jersiaise

Tomme au lait cru, à pâte mi-cuite, moelleuse, avec une fine croûte comestible.

Affinage de 2 mois.

Son goût est doux mais de caractère, inimitable grâce au lait de nos vaches jersiaises.



Tomme aux épices

Tomme au lait cru, à pâte mi-cuite, moelleuse, avec une fine croûte comestible.

Épices selon l'inspiration du fromager : poivre, cumin, fenugrec ou fenouil.

Affinage de 2 mois.

Le parfum des épices est présent en bouche, donnant un goût raffiné et puissant.



La Ferme en Paille

Fromages au lait cru

Tarifs 2018 :

Produit	Conditionnement	Prix avec réduction
Fromage blanc	500g	2,30 €
Faisselle	Pot de +-500g	1,75 €
	6*125g	3,25 €
Persillé	Pot de 250g	3,15 €
Tomme nature	Morceaux de 250g	4,15 €
	Morceaux de 500g	8,15 €
Tomme aux épices	Morceaux de 250g	4,65 €
	Morceaux de 500g	9,45 €
Crottins aux épices	1 crottin (+-160g)	2,35 €
Formule surprise	Assortiment de fromages frais et affinés	10 €
Formule BIG surprise	Assortiment de fromages frais et affinés	20 €

La Ferme en Paille 46500 Gramat—06.04.15.55.21— lafermeenpaille46@gmail.com

<http://www.campingdelafermeenpaille.com/> Facebook : La Ferme en Paille