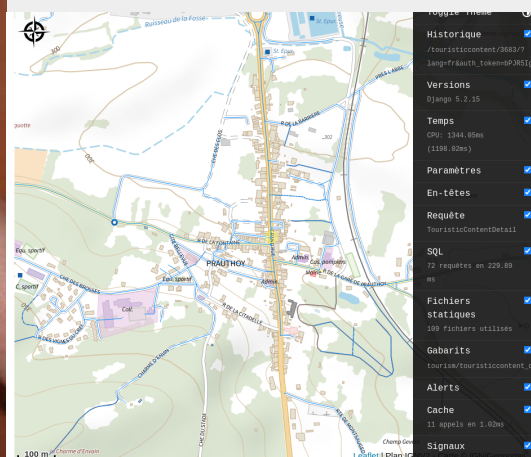


L'Epoisses

Auvergne



Attribution : Epoisses (Syndicat de Défense de l'Epoisses)



Useful information

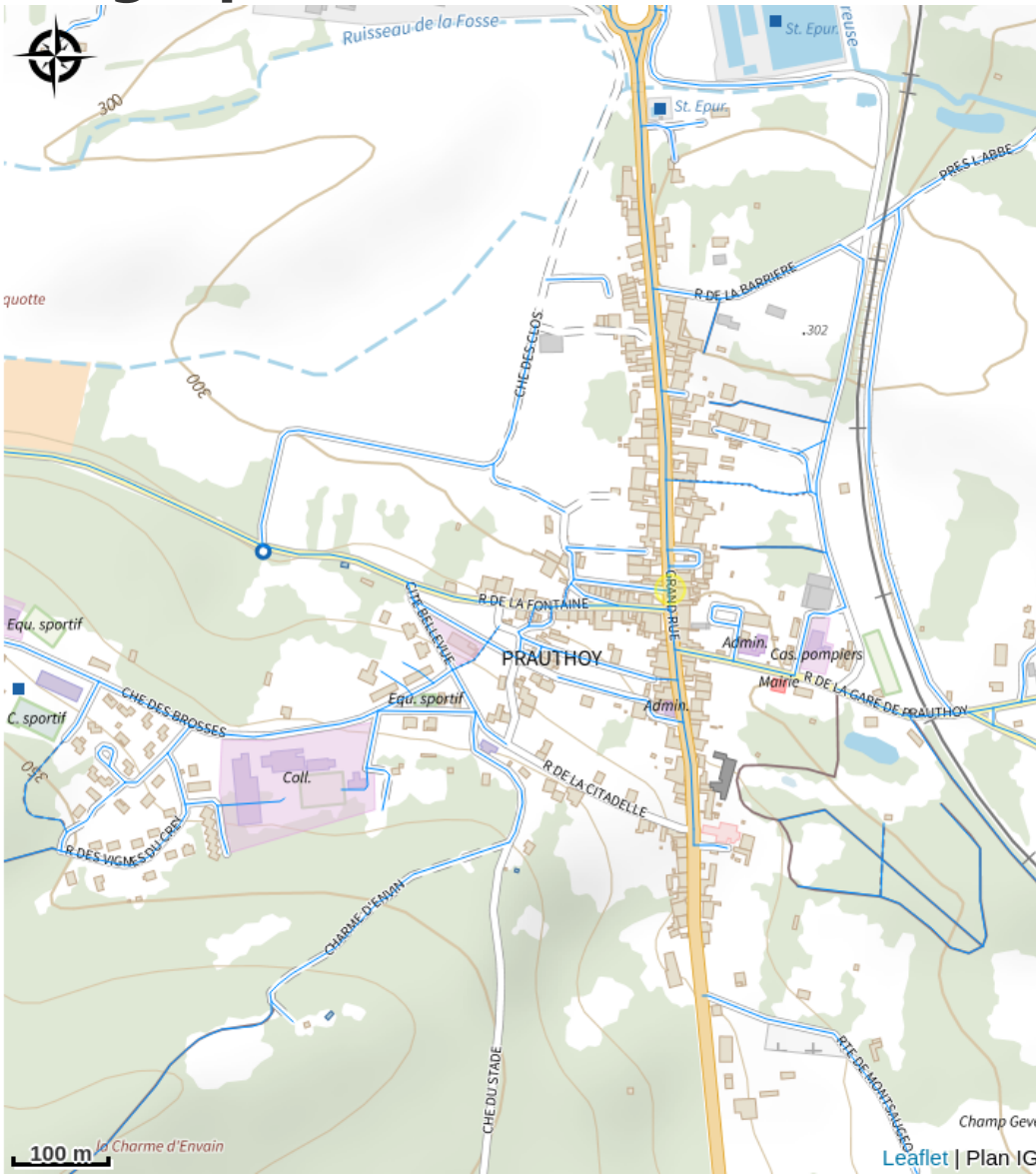
Category : Producteurs locaux

Type de produits : Boutique

Description

Avec son goût typé et unique, l'époisses est fabriqué à partir de lait entier issu de fermes habilitées pour l'AOP, qui répondent à un cahier des charges spécifique. Les vaches de races locales (Brune, Montbéliarde ou Simmental française), nourries avec des fourrages exclusivement issus de l'aire d'appellation, sans OGM, fournissent un lait riche en protéines. Le fromage est régulièrement lavé à la main pendant l'affinage de 4 semaines, avec de l'eau enrichie de marc de Bourgogne. La couleur de la croûte est naturelle : elle varie de l'ivoire orangé au rouge brique, selon la stade d'affinage. L'odeur est pénétrante, aux arômes de sous-bois. En bouche, la pâte est douce et fondante. Son goût est subtil, franc et équilibré, et procure une délicieuse sensation de crémeux sous le palais. Force et élégance sont ainsi réunies.

Geographical location



Toggle Theme

Historique

mbale Lagarais

/touristiccontent/3683/?

lang=fr&auth_token=bPJR5IgS

Versions

Django 5.2.15

Temps

CPU: 1344.05ms

(1198.02ms)

Paramètres

En-têtes

Requête

TouristicContentDetail

SQL

72 requêtes en 229.89

ms

Fichiers

statiques

109 fichiers utilisés

Gabarits

tourism/touristiccontent_de

Alerts

Cache

11 appels en 1.02ms

Signaux

161 récepteurs de 15

All useful information

Practical info

Langues :

Français

Statut : Groupements de producteur

Produits :

Fromage

Moyens de paiement :

Chèques bancaires et postaux

Espèces

Contact

Place de la Mairie 52190 PRAUTHOY

Tél. 06 84 84 50 06

fromage-epoisses@wanadoo.fr

<http://www.fromage-epoisses.com>