



CATALOGUE

Les
Fromages
de Tiphaine





Plus de 2 000 variétés de fromages sont fabriquées en France. Laissez-vous surprendre par des pépites que nous dénichons auprès de nos petits producteurs...

Mais avant tout, comprenez-les !

Voici un lexique simple des différents fromages de Tiphaine que nous proposons à la vente.

PETIT LEXIQUE
DES FROMAGES DE TIPHAINE



Pâte fraîche

Le fromage à pâte fraîche contient plus de 80% d'humidité. Ce sont des fromages frais qui doivent être consommé le plus tôt possible après leur transformation. La conservation de ce fromage est limitée.

Pâte molle

Le fromage contient entre 67% et 80% d'humidité.

Croûte fleurie

Le fromage à pâte molle et à croûte fleurie a une texture coulante et crémeuse avec une légère élasticité dans la pâte. L'affinage de ce fromage dépend de son épaisseur. Ce fromage a une coagulation mixte avec égouttage lent etensemencé par des moisissures spécifiques.

Croûte lavée

Le fromage à pâte molle à croûte lavée a une texture coulante et crémeuse. Durant l'affinage, le fromage est retourné régulièrement puis brossé ou lavé à l'aide d'une saumure additionnée de bière, d'hydromel, de vin ou d'eau-de-vie.





Pâte demi-ferme (croûte lavée, brossée et naturelle)

Les fromages à pâte demi-ferme contiennent entre 62% et 67% d'humidité. La texture peu être souple et crémeuse. Durant l'affinage, le fromage peut être lavé (croûte lavée) avec une saumure contenant des ferments du rouge (additionnée d'alcool ou non). Le fromage peut aussi être brossé et/ou développé une croûte naturelle.

Pâte ferme

Ce fromage contient entre 50% et 62% d'humidité. La texture est élastique et ferme. Parmi les fromages à pâte ferme, on trouve des fromages ne subissant pas d'affinage au goût peu développé. L'affinage de ce fromage peu durée de mois à années.

Croûte lavée, brossée et naturelle

Le fromage à pâte ferme, croûte lavée, brossée et naturelle a une texture plus sèche et a une certaine élasticité. Durant l'affinage, le fromage peut être lavé (croûte lavée) avec une saumure contenant des ferments du rouge (additionnée d'alcool ou non). Les pâtes fermes peuvent aussi être brossées et/ou développer une croûte naturelle.

Pâte dure

Ce fromage à pâte dure contient une humidité inférieure à 50% et est difficile à râper. L'affinage et la conservation de ce fromage peuvent durer plusieurs années.

Pâte persillée

La fabrication du fromage à pâte persillée est semblable à celle des pâtes molles ou demi-fermes. Ce fromage est plus communément appelé bleu. L'affinage se fait en cave humide ou dans un hâloir durant plusieurs mois. On transperce la pâte à l'aide de broches afin de faciliter la circulation de l'air dans la pâte et pour susciter la création des veines bleuâtres.





Qu'il soit cru, pasteurisé ou thermisé, le lait doit être solidifié pour être transformé en fromage. Plusieurs techniques de coagulation peuvent alors être mises en œuvre. La plus célèbre ? L'emprésurage, qui correspond historiquement aux débuts du fromage et reste aujourd'hui attachée aux fromages traditionnels, notamment les AOP. Cette opération permet d'obtenir le caillé, partie solide du lait qui se présente sous la forme de grumeaux. Ceux-ci sont alors égouttés et moulés, comme le rappelle l'étymologie du mot « fourme ». Dans le cas du camembert de Normandie AOP et de quelques autres fromages, ce moulage se fait obligatoirement « à la louche ».

Fromages d'artisans



Afin d'arriver jusqu'à votre table et d'émerveiller vos papilles, le fromage a d'abord fait un long voyage... Des hommes et des femmes y ont consacré leurs journées et même leur vie, des savoir-faire se sont transmis de génération en génération, des animaux ont flâné par monts et vallées, de grands hommes y trouvé leur inspiration... Le fromage est au coeur de multiples métiers, de secrets artisanaux, de délices gastronomiques. Depuis la ferme de sa naissance jusqu'à la table, nous vous guidons dans votre choix pour vous proposer la sélection de fromages qui vous ressemble.

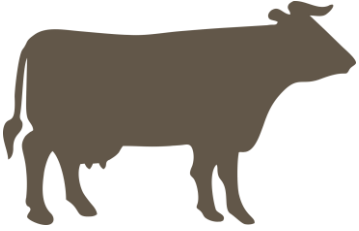


CATALOGUE

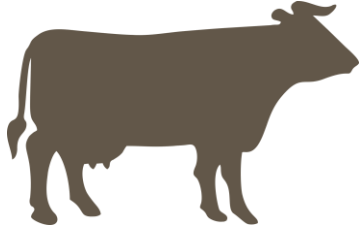


FROMAGES ALPINS VACHE

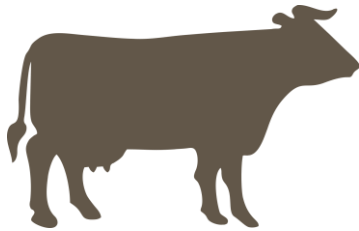
FROMAGE ALPINS VACHE

	LAIT	CARACTÈRE
Meule des alpes	Cru	Pâte pressée cuite/ Fruité
Beaufort été AOP	Cru	Pâte pressée cuite/ fruité et fleuri
Beaufort hiver AOP	Cru	Pâte pressée cuite/ Léger et fruité
Emmental de Savoie IGP	Cru	Pâte pressée cuite/ Goût fin
Gruyère Suisse AOP	Cru	Pâte pressée cuite/ Goût fin
Comté 6/12 mois AOP	Cru	Pâte pressée cuite/ Doux et fruité
Comté 18/24 mois AOP	Cru	Pâte pressée cuite/ fruité, critaux de sel
Comté 30 mois AOP	Cru	Pâte pressée cuite/ Goût prononcé
Abondance fermière AOP	Cru	Pâte pressée cuite/ Noisette, franche de lait

FROMAGE ALPINS VACHE

	LAIT	CARACTÈRE
Reblochon fermier de Savoie 550 gr AOP / pièce	Cru	Pâte pressée non-cuite/ Parfumé
Tomme de Savoie Fermière IGP	Cru	Pâte pressée non cuite/ Prononcée
Tommes des Bauges	Cru	Pâte pressée non cuite/ Douce et fleurie
Tomme de montagne	Pasteurisé	Pâte pressée non cuite/ Fondante
Tomme de montagne fermière	Cru	Pâte pressée non cuite/ Beurrée
Tomme Ceronnée	Cru	Pâte pressée non cuite/ Noix verte
Bleu en buche	Thermisé	Pâte persillée/ onctueux et parfumé
Délice de la Savoyarde	Cru	Pâte pressée non cuite/ crémeux, doux
ChamOUSSET	Pasteurisé	Pâte pressée non cuite/ onctueux et crémeux

FROMAGE ALPINS VACHE

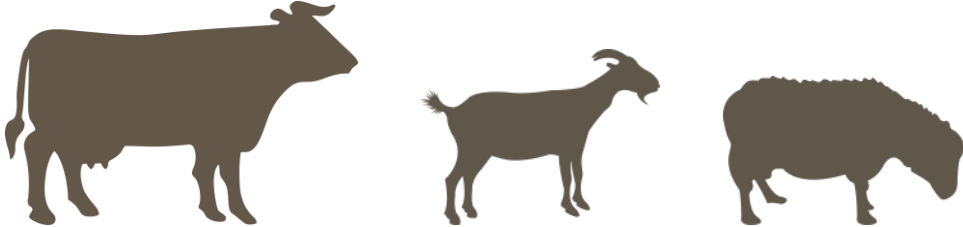
	LAIT	CARACTÈRE
Beret de la Savoyarde	Cru	Pâte pressée non cuite/ fondante et fruitée
St Marcellin 80 gr.	Thermisé	Pâte molle/ Goût franc et note de fruits
St Félicien 180 gr.	Thermisé	Pâte molle/ doux et crémeux
Tomme Trèfle / Miel	Pasteurisé	Pâte pressée non cuite/ tendre, prononcé
Séchons de vache Alpes 70 gr.	Cru	Pâte molle/ sec et gout prononcé
Marbré des Alpes Cendré	Cru	Pâte pressée non cuite/ doux et onctueux

CATALOGUE



FROMAGES DE FRANCE

FROMAGE DE FRANCE

	LAIT	CARACTÈRE
Morbier Fermier AOP	Cru	Pâte pressée non cuite/ doux, onctueux
Cantal Jeune / Entre deux / Vieux	Cru	Pâte pressée non cuite/ Doux à prononcé
Saint Nectaire Fermier AOP	Cru	Pâte pressée non cuite/ goût franc et beurré
Camembert de Normandie 250 gr. AOP	Cru	Pâte molle/ crémeux et prononcé
Bleu d’Auvergne	Pasteurisé	Pâte persillée/ parfumé et affirmé
Brie de Meaux	Cru	Pâte molle croûte fleurie/ goût subtile de beurre et noisettes
Le Petit Bethmale	Cru	Pâte pressée non cuite/ typé
Salers Fermier	Cru	Pâte pressée non cuite/ fruité
Salers Femier Vieux	Cru	Pâte pressée non cuite/ puissant et fruité
Fourme d’ambert fermière	Cru	Pâte persillée/ saveur fine et parfumée

CATALOGUE



FROMAGES DE BREBIS & CHÈVRE

FROMAGE DE BREBIS & CHEVRE



	LAIT	CARACTÈRE
Tomme de chèvre des Pyrénées	Pasteurisé	Moelleux et parfumé
Tomme de brebis des Pyrénées	Pasteurisé	Moelleux, doux et fruité
Meule de chèvre	Cru	Fruité et prononcé
Crottins de chèvre affinés	Thermisé	Saveur acidulé, noisettes
Bûche de brebis au lait de montagne	Thermisé	Goût fondant, légèrement salé
Tommette de chèvre 500 gr. affinés	Pasteurisé	Parfumé et rond en bouche
Tommette de Brebis 500 gr. Pyrénées	Pasteurisé	Parfumé et fruité
Bleu de chèvre Gorgonzola	Pasteurisé	Crémeux et onctueux
Tomme au 3 Laits Pyrénées	Pasteurisé	Moelleux et parfumé

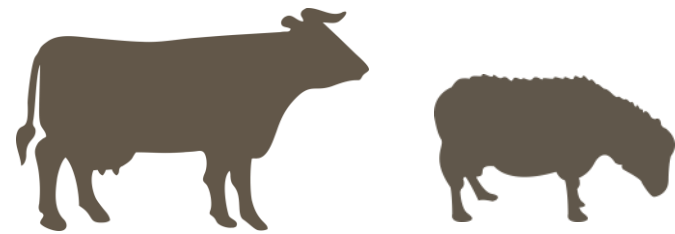
FROMAGE DE BREBIS & CHEVRE

	LAIT	CARACTÈRE
Fleurs du Larzac	Cru	Pâte molle/ goût prononcé
Tomme de chèvre vieille	Cru	Pâte pressée/ puissant
Brebis piment d'espelette	Pasteurisé	Pâte pressée non cuite/fruité
Tomme de brebis à la truffe	Thermisé	Pâte pressée non cuite/ subtil
Pavé de Brebis Truffé Larzac	Thermisé	Pâte pressée non cuite/ parfumé et moelleux
Le petit Bethmale brebis/chèvre/3 Laits	Pasteurisé	Pâte pressée non cuite/ typé
Roquefort La Pastourelle AOP	Lait cru	Fondant et crémeux
Ossau Iraty AOP	Lait cru	Pâte pressée non cuite/ fruité
Ossau Iraty Estive AOP	Lait cru	Pâte pressée non cuite/ Délicatement typé

CATALOGUE



FROMAGES À RACLETTE



LAIT

Raclette Nature

Cru

Raclette de Savoie IGP

Cru

Raclette Brezain

Pasteurisé

Raclette Forestière, Ails des Ours,
Poivre, Moutarde, Vin Blanc

Thermisé

Raclette à la truffe d'été

Cru

Raclette chèvre au lait de montagne

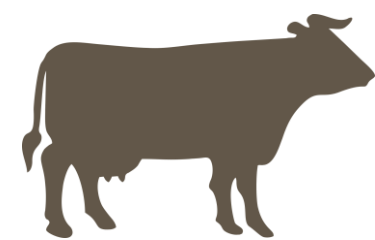
Cru

Raclette fumée

Cru

NOTES DE DÉGUSTATION



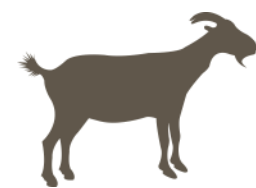


Le Chamousset

Fromage crémeux et coulant, parfumé et fruité selon l'affinage

Ce délicieux fromage porte le nom d'un petit village de Savoie





Le Pavé de brebis truffé

Pour les amateurs de brebis et de truffes.

Texture moelleuse en bouche et très bel équilibre. Fromage parfumé





Béret de la Savoyarde

Ce fromage doit son nom aux chasseurs alpins, le béret.

Souple et coulant, fromage parfumé et fruité

Un fin mélange de Tomme de Savoie et de Saint Nectaire Fermier





Tomme de Montagne Fermière

Onctueuse et de caractère

Pâte aérée qui donne beaucoup de souplesse à ce fromage



Tommette de Brebis

Magnifique croûte en dentelle

Fromage de brebis, parfumé et fruité avec un petit goût de noisettes





Tommette de Vache

Croûte vieille et poussiéreuse

Fromage de caractère, adouci avec son goût de crème



Cantal Entre-Deux

Doux et crémeux avec son léger goût de beurre

Producteur médaillé d'or en 2019, il fait le bonheur des amateurs de Cantal





Tomme des Pyrénées

Brebis/Chèvre/Trois Laits

Ce sont des fromages onctueux et parfumés.

Léger goût de noisettes qui vous régalerons les papilles



Mail : tiphaine@lesfromagesdetiphaine.fr

—

Tel : 0760525484 – 0658997117

—

LES FROMAGES DE TIPHAINE

17 rue du Mail

11590 CUXAC D'AUDE