

Colombier de Sivry

LA VEDETTE DE LA FERME Médaille argent 2015 et 2017 Concours Régional de Bourgogne.

Ce fromage qui était fabriqué dans les fermes environnantes autrefois, a été remis au goût du jour dans les années 80. Dans le "coin" on l'appelle le "pialou" !

La marque est déposée à l'INPI à Paris depuis 1993.

Plusieurs fois médaillées dans la région, il est reconnu comme étant l'un des « 180 meilleurs fromages de France » et cité dans le « Guide des fromages, connaître, acheter, déguster » édition Milan mais il est aussi cité dans « Au cœur de la France des 1000 fromages ; carnets de voyage » éditions Ouest France (ce livre est la continuité d'une exposition dans les jardins des Tuileries organisé par le CIDIL au cours du Congrès lait en septembre 2002 où notre Colombier a fait un petit voyage à la capitale.) Il est aussi référencé dans « Fromages du monde » « Les coups de cœur d'un fromager au fil des saisons » aux éditions Hachette.

Le Colombier, en fin d'affinage peut être enroulé de différentes herbes au choix (sarriette, sauge, romarin, poivre, carvi et noisette)

Ce fromage d'environ 250 gr doux et crémeux n'est produit que sur notre ferme alorsA BIENTOT !!!