

## Fromages secs

Nous séchons certains fromages pendant 6 à 12 mois. Leur texture est cassante et leur aspect « ne paye pas de mine » mais les clients en raffolent ! Petit prix ! A déguster en apéro ou en accompagnement d'une dégustation de vins blancs ou rouges. Peut aussi réhausser le goût des gougères, gratins ou tarte au fromage. En voie de disparition !!