

LE SAINT-NECTAIRE

AOP fermier

#PREMIUM *Au service des grands chefs*

V^e siècle, pays des Monts Dore, entre Puy-de-Dôme et Cantal. Les pâturages s'étendent à perte de vue. Et là où l'herbe verte colore les massifs, l'or blanc coule à flots. En excédent. Au même titre que l'eau, dans ces régions reculées, le lait, c'est la vie. Un trésor qui n'a pas de prix. Le valoriser devient capital ; le fromage sera la solution. Monnaie d'échange dans un premier temps, le fromage ne tarde pas à s'imposer sur les tablées. Parmi eux, le plus populaire, le Saint-Nectaire, pâte pressée non cuite au lait cru. Sa croûte légèrement grise recèle une pâte souple et onctueuse au petit goût de noisette. Des saveurs délicates qui traversent les siècles. Sur 1 800 km² seulement, le Saint-Nectaire AOP est produit selon des gestes et un savoir-faire ancestraux. Un travail d'orfèvre qui ne laisse pas indifférente Laëtitia Gaborit. Patiemment, minutieusement, elle sélectionne sept producteurs et un affineur triés sur le volet pour élaborer des Saint-Nectaire fermiers de première qualité, fidèles à ceux qu'elle dégustait enfant lors de ses randonnées aux sommets. Une madeleine de Proust. Un patrimoine vivant. Une part d'histoire.



DISPONIBILITÉ :
Toute l'année



CONDITIONNEMENT :
1,6 kg environ



DÉLAIS DE LIVRAISON :
A pour D



ORIGINE :
Auvergne-Rhône-Alpes