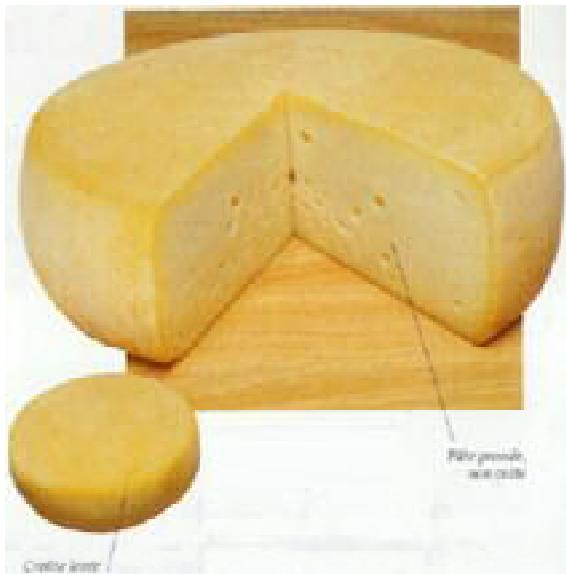


La Bella Frutta
Fromagerie • Pâtisserie

ABBAYE DU MONT DES CATS



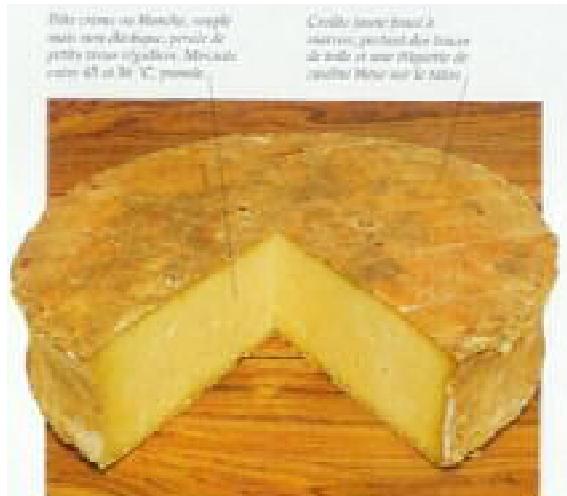
Les moines de cette abbaye située près de Godewaere Flandre, ont lancé la production de ce fromage artisanal ci-dessous, affiné selon des méthodes modernes encore à point. Les petits trous sont caractéristiques.

On le sert souvent au petit déjeuner avec du café.

Un produit primé à La Bella Frutta.

La Bella Frutta - Bella frutta Copyright

ABONDANCE



Trois races de vaches fournissent le lait nécessaire à fromage de montagne de taille moyenne: montbéliarde, tarine. Les bêtes ne consomment pas d'ensilage ni d'aliments fermentés.

Ce fromage sent fort et son goût complexe est très paisible d'acidité et de douceur avec un arrière-goût persistant.

La croûte et la couche grise se trouvant juste dessous pas.

La Bella Frutta - Bella frutta Copyright

BANON A LA FEUILLE



Le petit fromage de montagne ci-contre, au lait de chèvre et de brebis, est fabriqué par une ferme artisanale. Il est protégé par une feuille de châtaignier.

Après deux semaines d'affinage, le fromage est trempe dans l'eau de vie et enveloppé dans une feuille de châtaignier. L'objectif est de protéger les moisissures indésirables.

La Bella Frutta - Bella frutta Copyright

La Bella Frutta - Bella frutta Copyright

La Bella Frutta - Bella frutta Copyright

BEAUFORT



Fromage de montagne fabriqué en Savoie qui se présente sous forme d'une grande meule.

Il fait partie de la famille des gruyères, mais n'a rien à voir avec la véritable gruyère, produit en Suisse.

Son poids moyen est de 45Kg, ce qui représente la production journalière d'un troupeau de 45 vaches.

Il faut environ 12 litres de lait pour obtenir 1 Kg de fromage.

Parmi les signes de qualité, signalons une croûte huileuse et collante, ainsi qu'un talon rendu concave par le cercle de moulage.

La Bella Frutta - Bella frutta Copyright

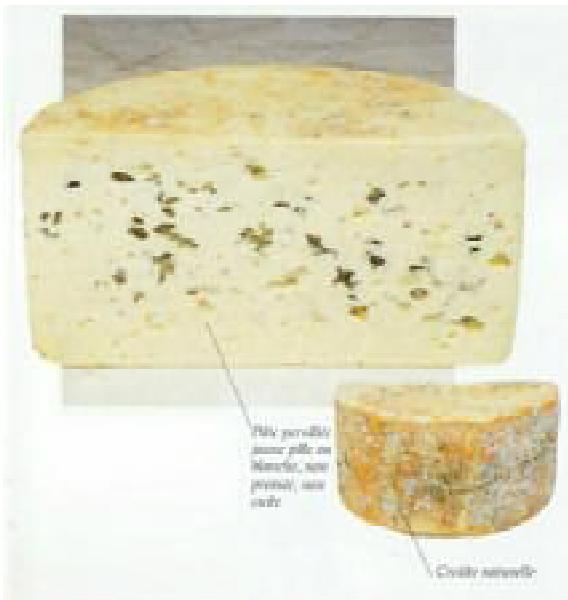
La Bella Frutta - Bella frutta Copyright

La Bella Frutta - Bella frutta Copyright

BLEU D'AUVERGNE



BLEU DES CAUSSES



Il se fabrique en deux tailles différentes. Ces fromages traditionnellement cylindriques, mais il existe une version destinée à l'exportation et à la vente préemballée.

La pâte est collante, humide, friable, parcourue de veines d'un goût aigrelet et d'une texture poisseuse.

Les moisissures piquantes se marient parfaitement avec une saveur est imprégnée.

Ce fromage, primé à la Bella Frutta est délicieux dans une salade ou avec des endives, des noix ou des champignons. Il accompagne également les pâtes fraîches servies bien chaudes.

La Bella Frutta - Bella frutta Copyright

La Bella Frutta - Bella frutta Copyright

La Bella Frutta - Bella frutta Copyright

Ce fromage produit commercialement en coopérative existe en deux versions : une version plus douce, au lait de vache, du Roquefort et une autre plus forte, au lait de brebis.

Son goût robuste provient de son affinage d'au moins six mois dans des grottes et des caves naturelles du plateau calcaire des Causses.

Le fromage d'hiver est blanc et d'un goût plus fort.

La Bella Frutta - Bella frutta Copyright

BRESSE BLEU



BLEU DE TERMIGNON



Fromage industriel fabriqué pour la première fois après la Guerre mondiale dans la région dont il porte le nom.

Sa pâte onctueuse est persillée par endroits.

La Bella Frutta - Bella frutta Copyright

Termignon est le nom du village des Alpes où ce fromage est fabriqué à une altitude de 1300 m.

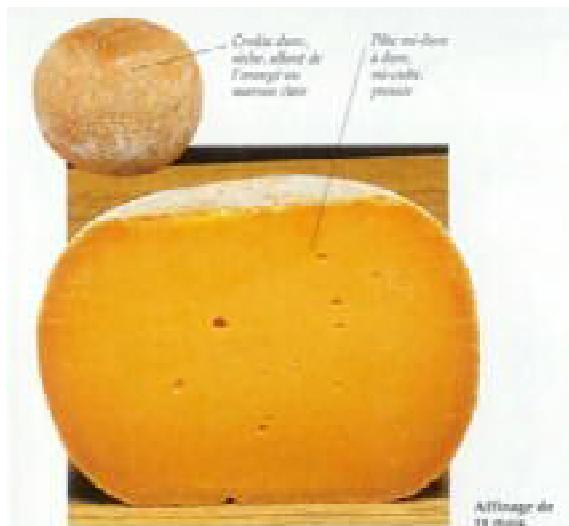
Exceptionnel et d'une grande qualité, il est un peu grasse et n'est fabriqué qu'en très faible quantité par les agriculteurs travaillant en chalet d'alpage.

La croûte, blanche teintée de marron, est dure et a la texture d'un pain. La pâte est friable. Pendant l'affinage, le fromage est essuyé.

Ce produit exceptionnelle La Bella Frutta l'a adoptée depuis plusieurs années!

La Bella Frutta - Bella frutta Copyright

BOULE DE LILLE / MIMOLETTE FRANCAISE



ABBAYE DE BELLOCQ



BRIE DE MEAUX

Ce fromage est fabriqué en coopérative ou en usine. Aplatie, de la taille d'un disque, sans odeur distincte. Mi-dure, puis durcit lentement jusqu'à devenir cassar.

La mimolette sèche peut se râper pour la cuisine.

La Bella Frutta - Bella frutta Copyright

Ce fromage fermier est issu du lait des brebis Manec leur mufle rouge.

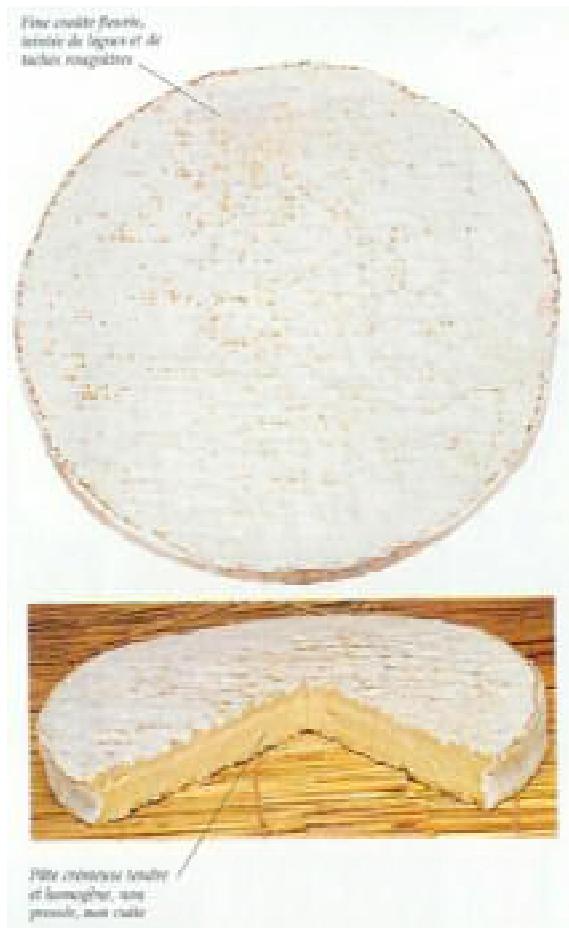
Celui que l'on voit ci-contre a une pâte fine et dense, grasses.

Son goût fort et entêtant, qui rappelle le sucre brun cuit, un long affinage, ce qui rapproche ce fromage d'un fromage mijoté.

C'est l'un des seuls fromages de sa catégorie qui soit aussi doux mais aussi à La Bella Frutta.

La Bella Frutta - Bella frutta Copyright

La Bella Frutta - Bella frutta Copyright



Raffiné, d'aspect et d'odeur bien équilibré, il possède que l'on attend d'un produit laitier de première qualité.

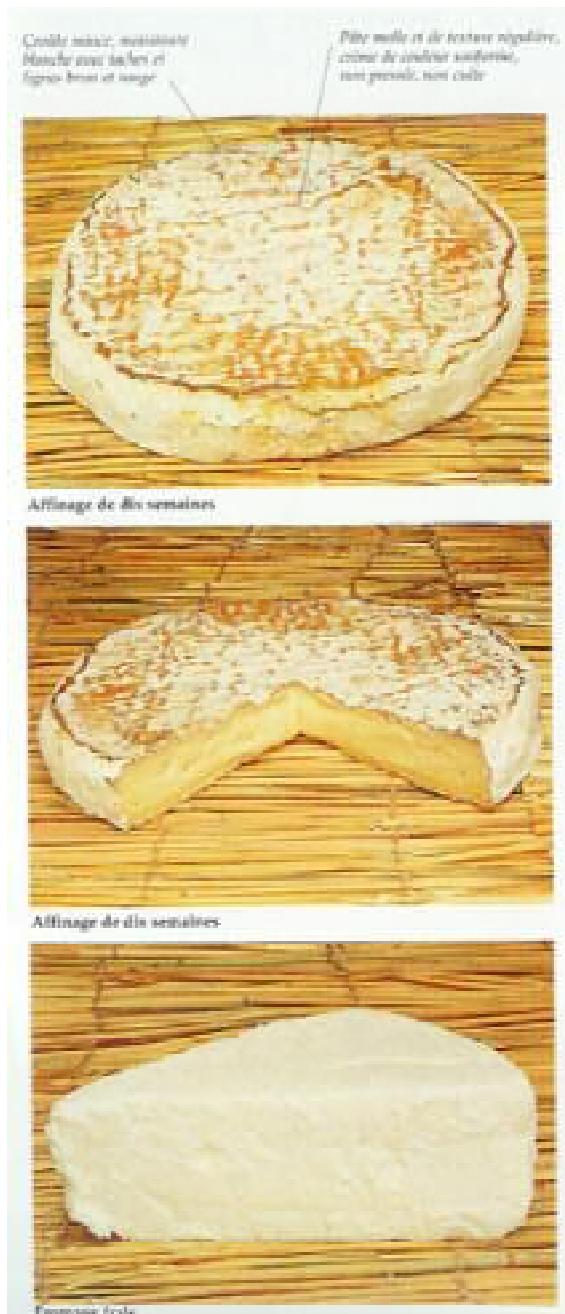
La pâte est dense, homogène, de couleur jaune paille

Un goût doux et à la fois charpenté.

La Bella Frutta vous propose ce fromage dans un sujet d'assortiment de fromages choisis avec goût.

La Bella Frutta - Bella frutta Copyright

BRIE DE MELUN



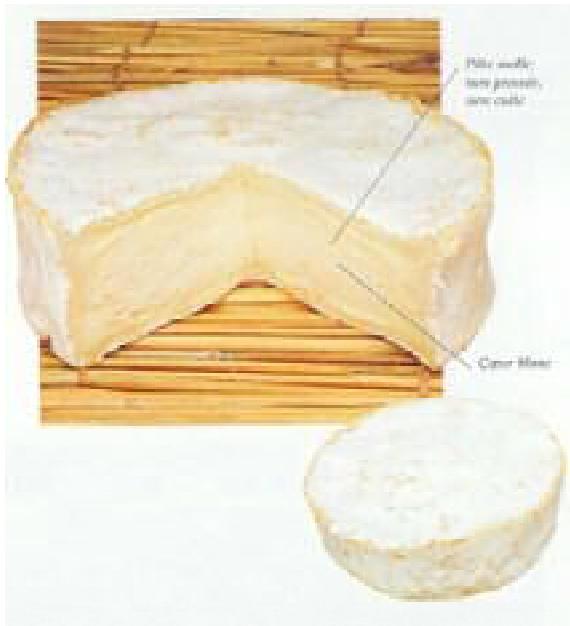
Fromage fort, robuste et un peu plus salé que Le Brie

Les bries de Melun sont vendus frais ou affinés à la

Frais, le brie est acide car en pleine phase de ferment mais doux comme du bon lait crémeux.

La Bella Frutta - Bella frutta Copyright

COULOMMIERS



Le Coulommiers est petit mais très épais. Avec un cœur très ferme et sec, entouré d'une pâte jaune clair à la saveur douce et sucrée.

Une production fermière, artisanale ou industrielle.

La Bella Frutta - Bella frutta Copyright

FOUGERUS



Fromage artisanal de la famille des bries, légèrement Coulommiers.

L'odeur de la fougère se marie avec celle des moisissures.

La pâte est souple et douce, un peu salée.

La Bella Frutta - Bella frutta Copyright

CAMEMBERT DE NORMANDIE



Le Camembert est partout synonyme de fromage fraîcheur.

Sa forme est parfaite, croûte fleurie blanche striée ou

La pâte est jaune crème, souple au toucher.

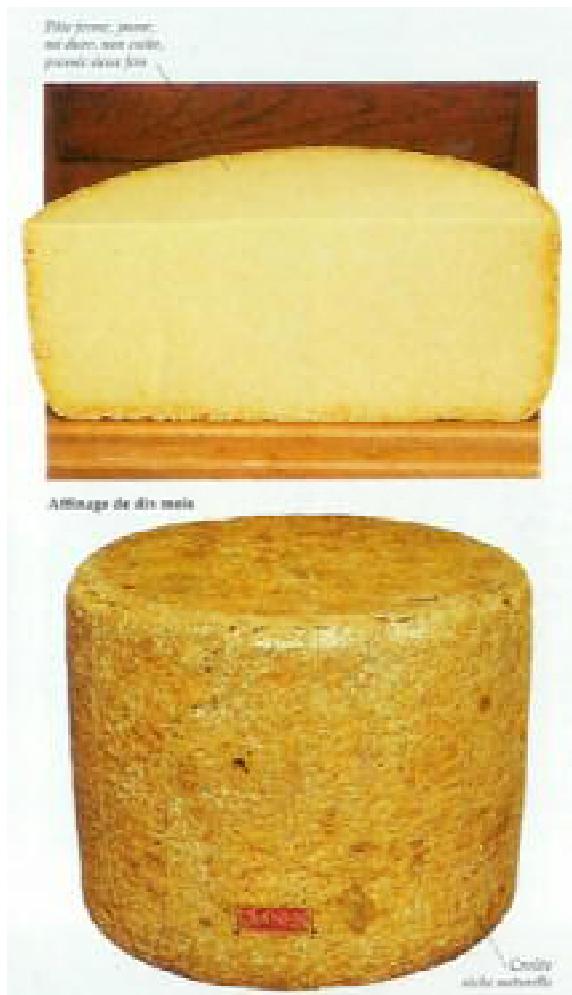
Il dégage une légère odeur de moisissure.

La Bella Frutta - Bella frutta Copyright



La Bella Frutta - Bella frutta Copyright

SALERS



Depuis 2000 ans, on fabrique dans les monts du Cantal des fromages très différents, le salers et le cantal, selon des méthodes si différentes mais si identiques.

Une exceptionnelle teneur en matière sèche.

Les Salers, très compact, a une pâte dense et ferme, c'est un fromage à caractère très complexe est d'une qualité inégalée.

La Bella Frutta - Bella frutta Copyright

CHAOURCE



Fromage très jeune et fond dans la bouche comme du beurre.

La Bella Frutta - Bella frutta Copyright

CHABICHOU DU POITOU



Doté d'une saveur délicate, un peu sucrée, avec une pointe de sel.

La production est fermière, laitière ou industrielle.

La Bella Frutta - Bella frutta Copyright

CROTTIN DE CHAVIGNOL



Il est un peu salé et l'équilibre entre acidité, douceur rehausse son goût.

La Bella Frutta vous conseil un crottin chaud sur un assaisonné au vinaigre de vin. Cela constitue une ei

La Bella Frutta - Bella frutta Copyright

SAINTE-MAURE DE TOURAINE



Il existe des versions fermières, laitières et artisanales.

L'affinage a lieu dans une cave bien ventilée, à une température de 15°C, l'air à un degré de 90% d'humidité.

Le fromage est mûr, équilibré, rond en bouche, salé et possède un arôme de noix.

La Bella Frutta - Bella frutta Copyright

SELLES-SUR-CHER

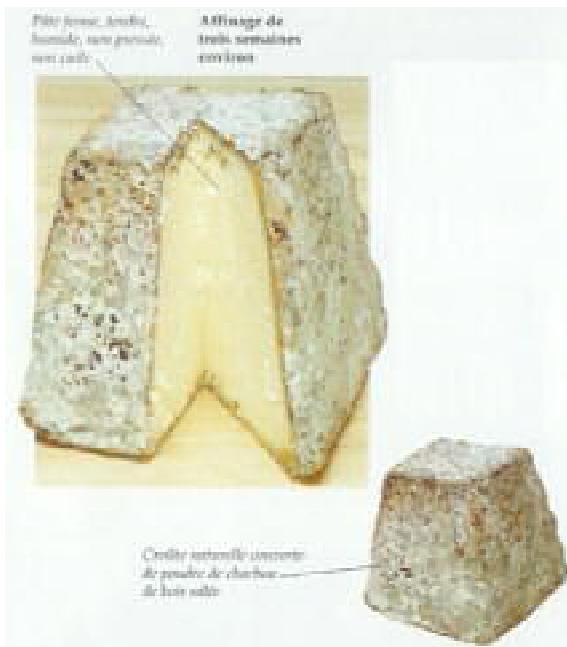


VALENÇAY

Ce fromage se reconnaît à son odeur et à son arrière-

La Bella Frutta - Bella frutta Copyright La Bella Frutta
Copyright

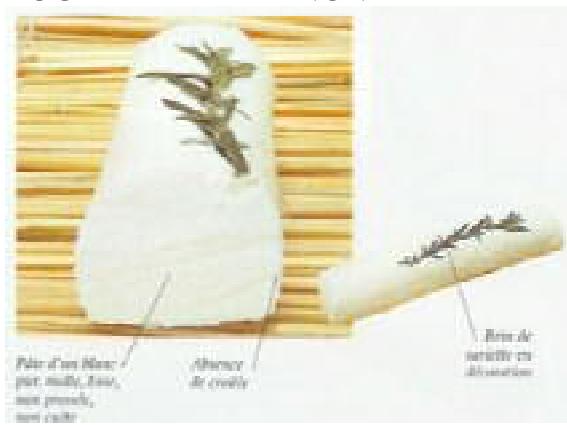
La Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frut
CopyrightvLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta Copyright



BONTE DE GATINE



BUCHETTE DE BANON



CLACBITOU

Le Berry compte de nombreux fromages de chèvre : Chavignol, Selles-sur-Cher, Pouligny-Saint-Pierre

Pendant la fabrication, le caillé égoutté est moulé dans un moule à fromage et ensuite démoulé et poudré de cendre de saumure, puis raffiné dans un local bien ventilé à 80 % (

Une moisissure naturelle recouvre la surface de la py

La Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frut
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta Copyright

Fermier de haute qualité, fabriqué au GAEC de la F1 Gâtine du Poitou.

L'affinage prend entre quatre et dix semaines, mais le fromage est prêt à la dégustation au bout de six semaines.

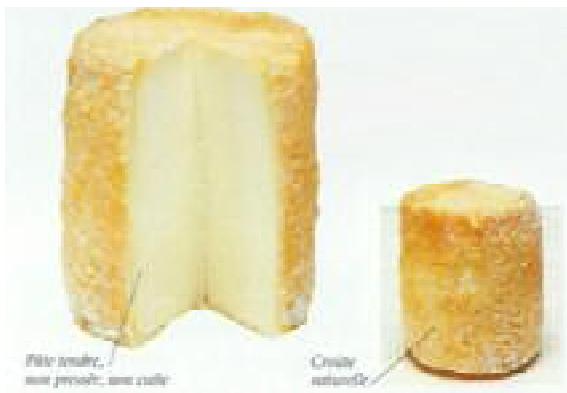
La pâte possède une acidité et une salinité prononcée la bouche en laissant un arôme léger mais riche.

Un fromage très recommandé par la Bella Frutta.

La légère acidité de ce fermier frais se marie à l'arôme sarriette, qui lui donne une saveur typiquement provençale.

La bûchette de Banon peut se manger fraîche ou après affinage.

La Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frut
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta Copyright

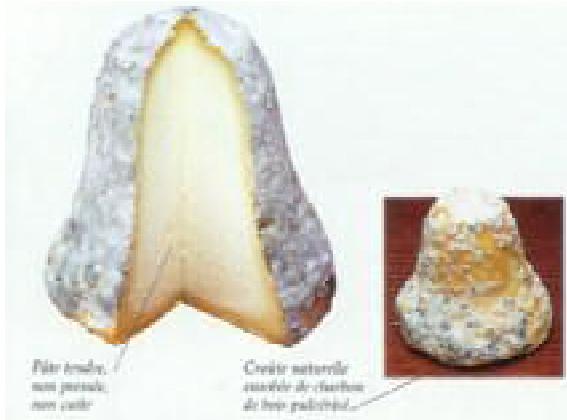


Ce fromage fermier d'invention récente est produit ei

Il est meilleur très jeune et son affinage se déroule su

La Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frut
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta Copyright

CLOCHEtte



L'arôme plaisant de ce fromage fermier naît du maria
moisissure et de la cave où il est affiné.

La Bella Frutta vous propose ce fromage dans son p
d'assortiments de fromages déjà sélectionnés.

La Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frut
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta Copyright

TAUPINIERE



Fromage fermier de création récente.

Il est fabriqué à partir d'un lait très concentré et fait l'
soins de M. Jousseau, fermier à Saint-Estèphe, da
(France).

Pendant l'affinage, le fromage absorbe les moisissure
présentes dans la cave, ce qui lui donne bon goût.La
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta Copyright

COMTE

La Bella Frutta - Fromagerie - Catalogue Fromagerie - Fromages



FLEUR DU MAQUIS



EPOISSES DE BOURGOGNE

Avec le Beaufort, le Comté, également appelé Gruyère, le fromage le plus riche et le plus apprécié de France.

La surface du fromage ci-contre est large et plane; la fraîche, jaune et ocre.

Le Comté est le fromage qui se prête à tous les usages

Ce fromage artisanal est de création récente. Son nom évoque la végétation typique de la Corse.

La Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frut
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella



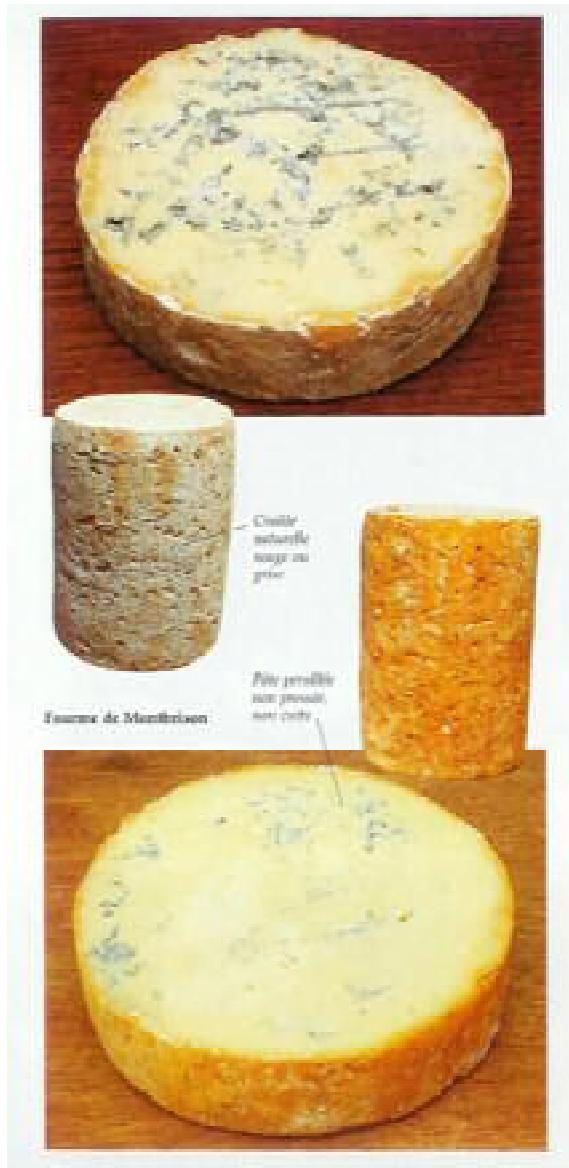
C'est un fromage à croûte lavée, à l'odeur pénétrante
marc.

La pâte fine fond dans la bouche en un bouquet de saveurs : arôme de lait et léger goût de métal.

Le fromage est lavée à l'eau ou à la saumure additionnée. Cette opération a lieu entre une et trois fois par semaine, augmentant progressivement.

La Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frut
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta Copyright

FOURME D'AMBERT / FOURME DE MONTBRISON



Ces deux fromages fabriqués chacun autour de la loc portent le nom.

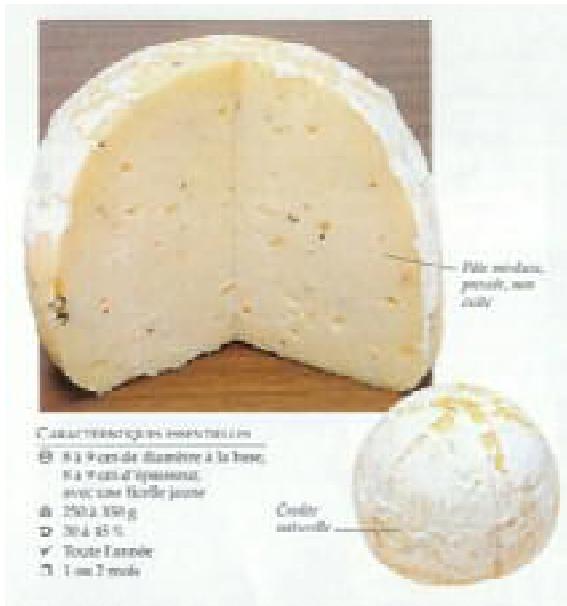
Comme pour le Roquefort, on ensemence la ^ pâte de avant d'y injecter de l'air avec une seringue pour acc développement des micro-organismes.

La fourme est l'un des bleus les plus doux. Sous une sèche se cache une pâte ferme et crémeuse qui sent r

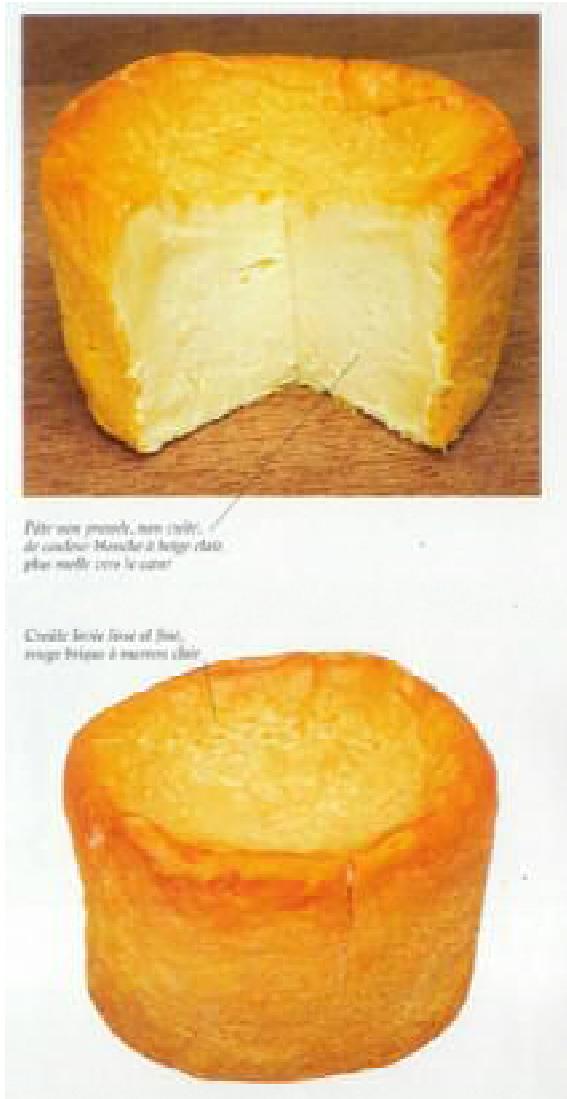
La production est laitière ou artisanale: il n'existe pas fermière.

La Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frut CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa

GAPERON



LANGRES



Ce "lait de beurre" ou "lait de battu" était autrefois moins frais pour confectionner le gaperon.

Ce fromage artisanal a une croûte dure et sèche; la pâte, parfumée à l'ail et au poivre moulu, est élastique. Son goût est pauvre en matières grasses, il est affiné suspendu à un endroit près de la cheminée, ce qui explique son léger parfum.

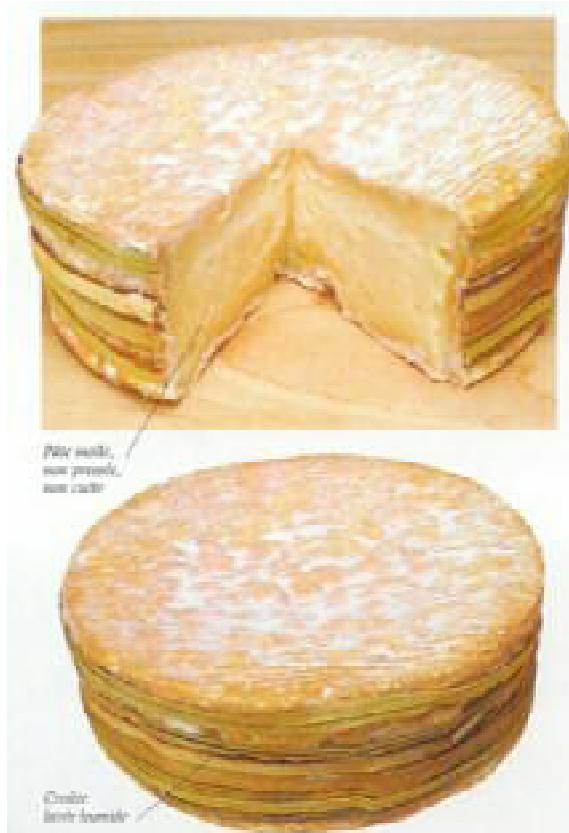
Un fromage très demandé à la Bella Frutta.

La Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frut
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta Copyright

Originaire des hautes plaines de langres, en Champa d'un cylindre dont le dessus est évidé sur une profon mm: la "fontaine". On peut y verser du champagne o est, dans les régions vinicoles, souvent une manière t d'accommorder le fromage.

Sa surface est collante, humide, brillante; son odeur est ferme et souple, fondante au palais; elle révèle un complexe d'arômes. Le goût de sel est également ass

LIVAROT



Fromage artisanal ou industriel qui porte le nom du v
est également surnommé "colonel", à cause des cinq
de papier dont il est ceint, et qui rappellent les cinq g

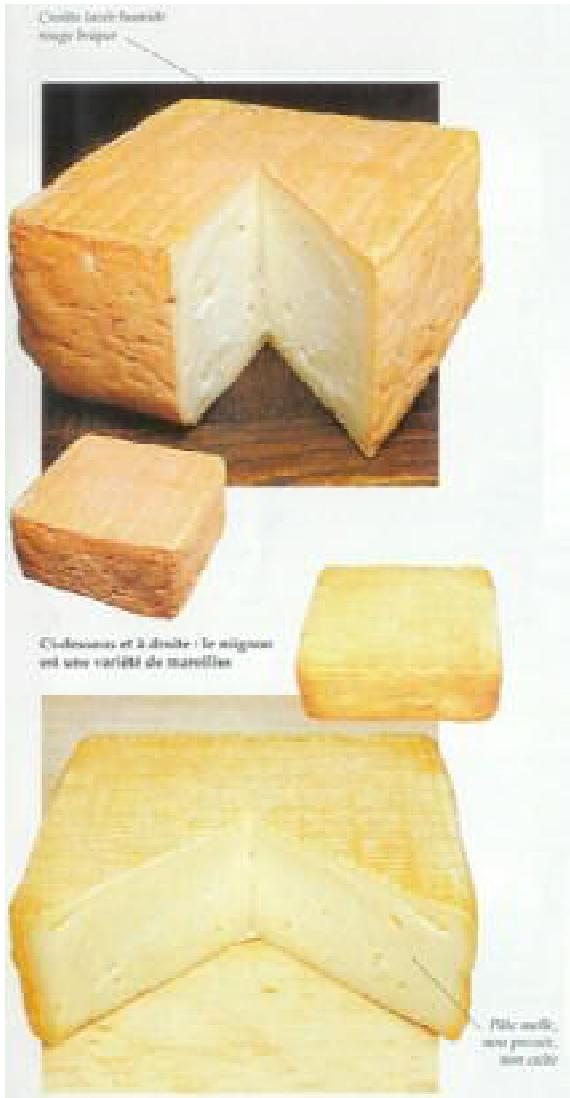
L'odeur et le goût du Livarot se sont atténués avec le
La Bella Frutta à point (quand la^pâte cède sous le d

Le Livarot possède un goût très prononcé. Sa croûte
rocou, colle aux doigts. La Bella Frutta - Bella frutta
Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta -
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella

La Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frut
Copyri

La Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frut
Copyr

MAROILLES

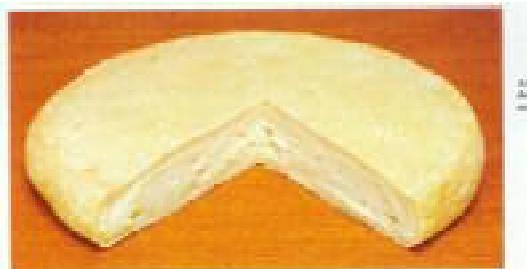


Le maroilles, parfois appelé marolles, est fermier ou puissant. La Bella Frutta - Bella frutta Copyright

Il possède une pâte doré, molle, huileuse. Son parfum bouche. La Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa B

Lors de l'affinage, le fromage est régulièrement retourné dans un bain de saumure, puis brossé.

MUNSTER / MUNSTER GEROME



Ce fromage existe sous différents noms sur les deux Vosges, en Alsace à l'est, en Lorraine à l'ouest.

Ce fromage est d'odeur forte, avec une pâte molle et consistance du chocolat en train de fondre.

La croûte est rouge orangé, la pâte fine et dorée, un peu douce; correctement affinée, elle a un riche goût de lard.

La Bella Frutta vous recommande une dégustation à de terre en robe des champs. La Bella Frutta - Bella + Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta Copyright



MORBIER



Ce fromage à une croûte naturelle brossée, à la pâte :

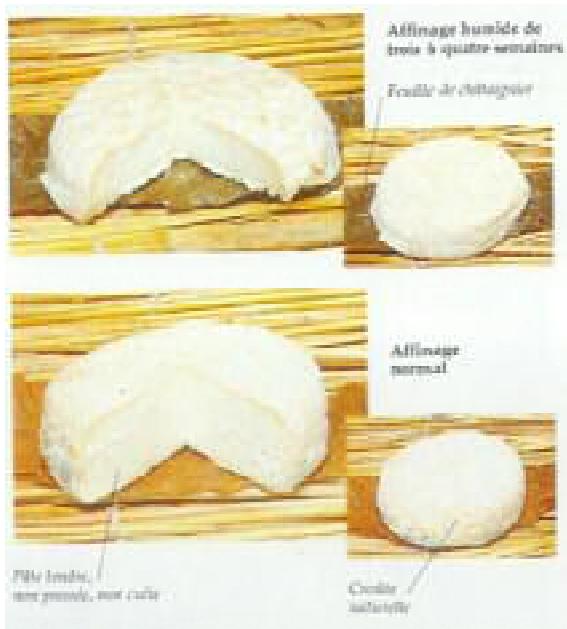
Ni doux, ni fort, il fut d'abord réservé à la consommation des producteurs de Comté.

La ligne noire qui le traverse est un produit végétal p

De forme ronde, le Morbier peut être artisanal, fermier ou industriel.

La Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frut
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella

MOTHAIS A LA FEUILLE



Chèvre fermier à la croûte collante, il possède une pâte délicat. La Bella Frutta - Bella frutta Copyrightl Bella

Posé sur une feuille de châtaignier ou de platane qui sécher, il est retourné tous les quatre ou cinq jours. L Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C

PERSILLE DE TIGNES



la mesure qu'il vieillit, sa croûte durcit, sa pâte sèche et friable.

La couleur moutarde de la croûte signifierait que les
dans des herbes au sous-sol sulfureux. La Bella Frut
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta Copyright

PONT-L'EVEQUE



Ce fromage à la croûte lavée est un produit primé à l'est probablement le doyen des fromages normands.

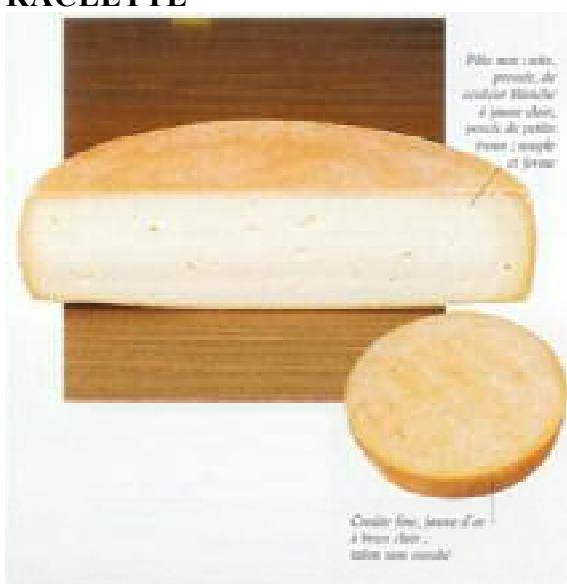
La pâte est crémeuse, jaune, de consistance fine et lis-

Elle est souple et tendre, mais n'a aucune élasticité. A vieillit, la croûte devient plus collante et rougit.

La production est fermières, artisanale, laitière ou indi-

La Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frut
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta Copyright

RACLETTE



Fromage savoyard, artisanal ou industriel, communément "fromage à raclette", de forme ronde ou carrée.

Le nom fait allusion à la manière traditionnelle de le consu-

La Bella Frutta vous recommande de l'accompagné de pommes de terre en robe des champs et de charcuteries variées. Sa croûte est dure mais fond facilement. La Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella frutta CopyrightLa Bella frutta CopyrightLa Bella frutta Copyright

REBLOCHON DE SAVOIE / REBLOCHON



La fraîcheur, la jeunesse, la tendreté sont les caractéristiques évidentes de ce fromage Savoyard.

Le Reblochon est issu du lait de la seconde traite des montbéliardes, Abondance et Tarines, plus riche et p de la première traite, et non écrémé.

C'est un fromage bien proportionné, à croûte fine et couleur jaune orangé ou rosé. Il doit son parfum frais aux moisissures.

La pâte est humide, souple et lisse, assez grasse.

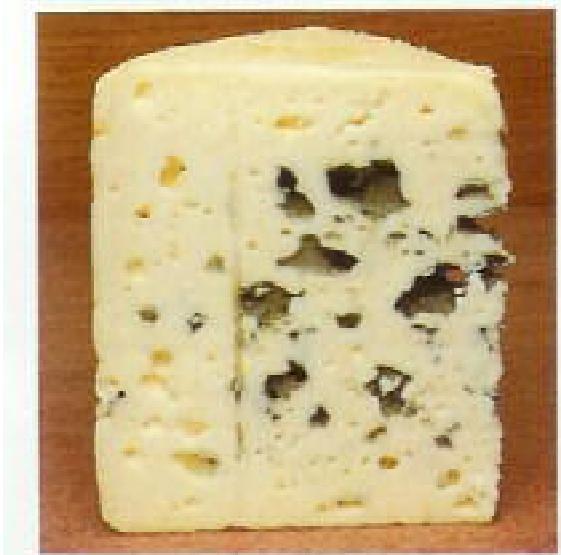
Le goût se développe en bouche en laissant un délicat noisette.

La production est fermière, laitière ou industrielle.

Il existe également une version plus petite du Rebloc

La Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frut
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C

ROQUEFORT



Le Roquefort est, avec le Stilton et le Gorgonzola, l'un des grands bleus du monde. Dans son goût franc et puissant, il rappelle la douceur du lait.

Sa pâte suintante et friable se coupe avec une lame ti-

Le fromage fond sous le palais, où il laisse une étonnante combinaison de moisissure et de salinité.

Bien vieilli, il est extrêmement for.

La Bella Frutta vous le recommande avec de la salade

Ce fromage, riche, épice, est meilleur en fin de repas

SAINT-MARCELLIN



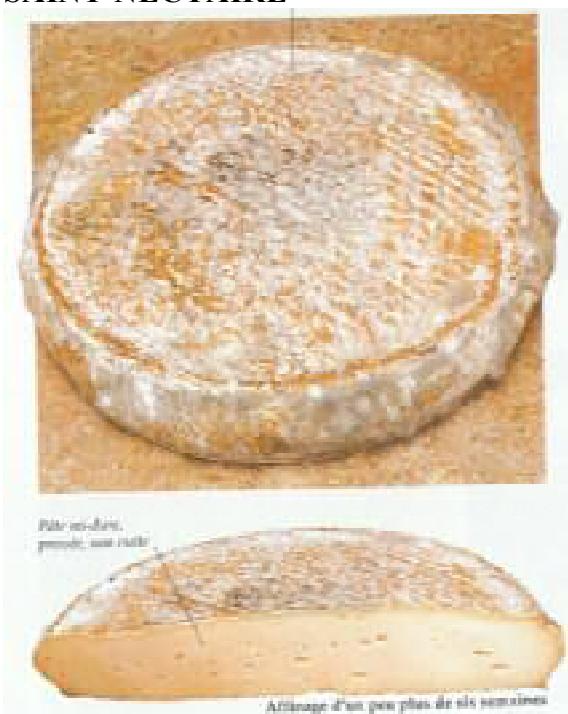
Petit fromage du Dauphiné, doux, acide et salé.

En vieillissant, il se dessèche et son goût de noisette souvent fabriqué au lait de vache, mais il s'agissait à chèvre.

La production est fermière, artisanale ou industrielle.

La Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frut
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta Copyright

SAINT-NECTAIRE



Qualité du sol, de l'herbe et du riche lait cru des vaches sont les facteurs qui contribuent à créer ce goût caractéristique.

Ce fromage dégage une odeur de vieille cave humide, de seigle (sur laquelle il est affiné), et de moisi.

La Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frut
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella

SOUMAINTRAIN

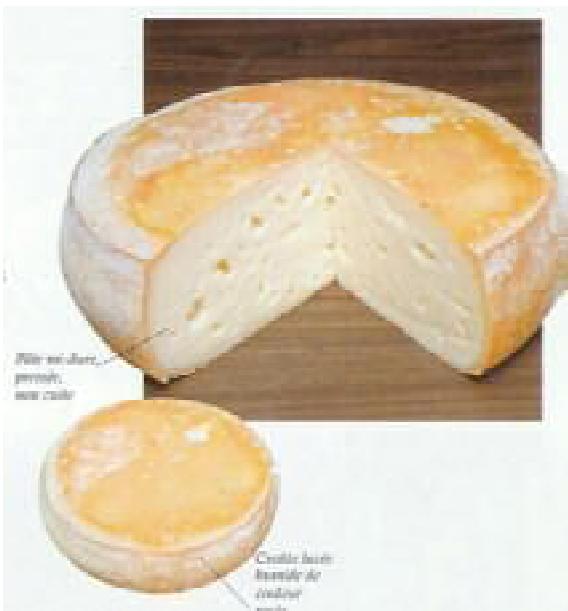


Ce fromage possède une pâte légère et onctueuse qu'
généralement jeune. La Bella Frutta - Bella frutta Co
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta Copyrigh

La Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frut
Copyrigh

La Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frut
Copyri

TAMIE



C'est une pâte assez douce, de la famille du Rebloch

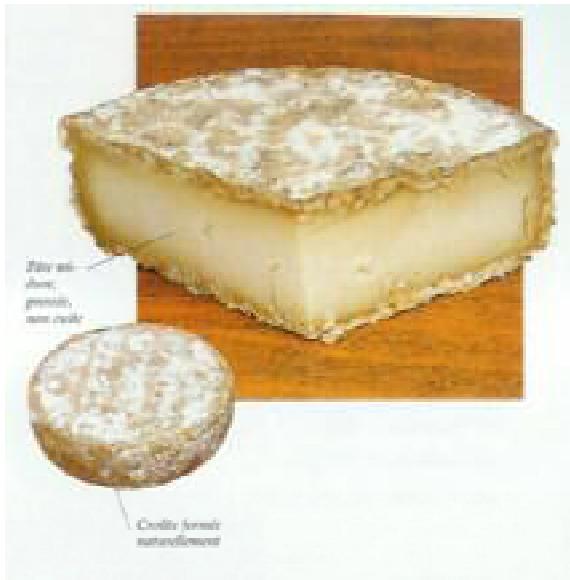
la production est exclusivement artisanale.; durant l'a
fromage sont lavés en saumure deux fois par semaine.
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta Copyrigh

La Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frut
Copyr

TOMME DE SAVOIE



TOMME GRASSE FERMIERE DES BAUGES



TOMME FERMIÈRE DES LINDABETS

Les fromages ci-contre sont tous des Tommes de Savoie.

La production est fermière, artisanale, laitières ou inc

Presque toutes sont pauvres en matières grasses; il existe la Tomme maigre, dont la teneur en matière grasse n'est

L'affinage de ce fromage dure au moins six semaines

La Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frut
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C

Le fromage ci-contre est au lait entier et a été vieilli t

Il possède une croûte épaisse et une pâte forte. La B
frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta Copyri
- Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta Copyright



LA croûte sèche et brune du fromage, qui paraît pres parsemée de moisissures blanches. Sa surface est rug

La pâte, entièrement percée de petites trous, n'est ni t salée.

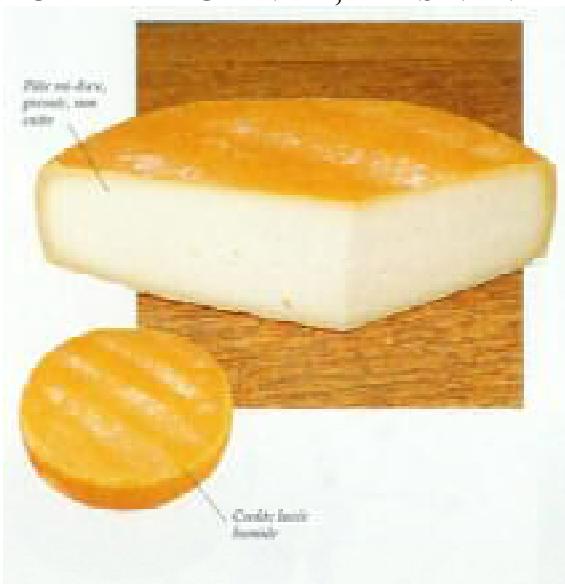
Sa saveur s'épanouit au fur et à mesure de sa dégusta
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta Copyright

TOMME AU MARC DE RAISIN



Ce fromage fermier est une Tomme vieillie et, fortem
ayant séjourné un mois dans un récipient hermétique
marc de raisin. La Bella Frutta - Bella frutta Copyrig
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella

TOMME DE CHEVRE, PAYS NANTAIS



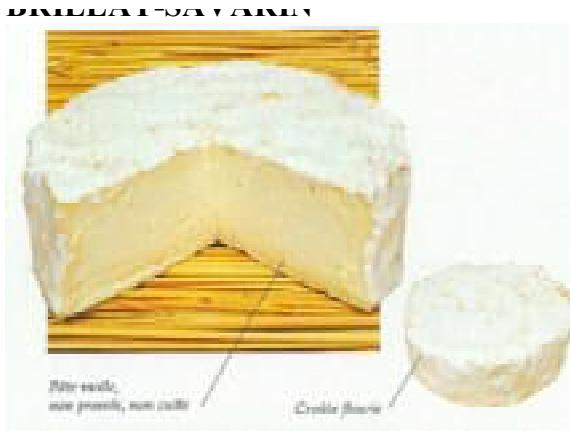
Le pays nantais, où est né ce fromage artisanal de tai
sa renommée surtout à ses vins blancs.

Cette Tomme à une croûte humide orangée.

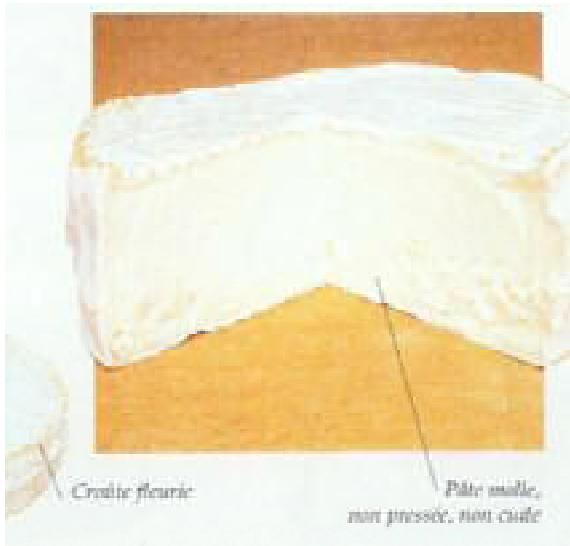
La pâte est couleur de la crème, de consistance fine,
élastique. Quant au goût il est inhabituel, puisqu'il m
chèvre et celui du vin. En effet, pendant l'affinage, le
avec une toile imbibée de muscadet.

La Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frut
CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa
Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C
Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella

BRIE LAT SAVARIN



PIERRE-ROBERT



Ce fromage artisanal de Seine-et-Marne est l'œuvre de Robert Rouzaire, qui l'a nommé en accolant son pré-ami. Aujourd'hui, la production est assurée par son fils. Son goût simple est apprécié des enfants. La Bella Frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta C Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta Copyright

VACHERIN DU HAUT-DOUBS / MONT D'OR



le massif du Mont d'Or, qui culmine à 1463 m, est toutefois à la frontière Suisse. Bien que ce fromage d'hiver soit fabriqué depuis plusieurs siècles, une querelle sur son origine divisa longtemps les Français, chacun affirmant l'avoir inventé.

Sa surface est humide, la croûte dorée et parfois un peu marquée par la toile d'égouttage. La pâte jaune pâle et se tartiner sur du pain ou napper des pommes de terre cuites à l'eau. La Bella Frutta - Bella frutta Copyright Bella frutta CopyrightLa Bella Frutta - Bella frutta Copyright

La Bella Frutta - Bella frutta CopyrightLa Bella Frut
Copy