

## RECETTE CUISINE des GONES



### Le caillé doux de Saint Félicien

Lait animal Chèvre  
Traitement du lait Cru

Famille pâte molle à croûte fleurie ou naturelle

Fromage fermier

Fromage de forme Cylindre plat / Disque

Poids : 90 à 110g

Dimensions : 8 à 10 cm

Durée d'affinage : 7 jours minimum

est un fromage au lait cru de chèvre

à pâte molle et à croûte fleurie de fabrication exclusivement fermière;

toutes les étapes de fabrication sont donc réalisées

à la ferme, de l'élevage des chèvres à l'affinage.

Il est traditionnellement produit dans le nord du département de l'Ardèche

en région Auvergne-Rhône-Alpes.

Il porte nom du village de Saint Félicien.

fabriqué de mars à décembre.

Il se déguste une grande partie de l'année,

en tenant compte du temps d'affinage

afin que les fromages expriment leur saveur

mais certains gourmands impatients l'apprécient plus frais,

juste sec ou partiellement affiné.