



le "Fantouillet"

(crottin de chèvre traditionnel frais, demi-sec ou sec, doux à texture fine ; peuvent être cendrés en version demi-secs)



Bûche/bûchette cendrée

médaille de bronze 2015, 2012 - concours fromager de Ruffec



Pampilles natures/aromatisées

(bouchons de chèvre pour cocktails ou salades)



Palets (petits fromages mi-secs type « Rocamadour » à faire

fondre au four sur du pain avec huile d'olive ou miel ou bardés de poitrine fumée)

médaille d'or 2015, médaille de bronze 2013 – concours fromager de Ruffec



Crèmeux

Spécialité à pâte molle et croûte fleurie, fabriqué à la façon d'un camembert

médaille de bronze 2013 – concours de Ruffec



Tomme de chèvre (pâte douce et tendre, arômes

très fins)

médaille d'or 2014 – Gastronomades d'Angoulême ; **médaille d'argent 2013** – concours de Ruffec

« Fantouillet » frais aromatisés



Ail & fines herbes



“JARDIN”
Tomate,
persil, ail,
poivre,
ciboulette,
estragon,
oignon,
échalote



“ROUGE” : poivron, graine
de moutarde, échalote, ail
Allergène: graine de moutarde



Ciboulette



Poivre



Echalote