Sur la route des AOP !

Plongez dans l’univers apéritif 100% fromages AOP de la tribu

De bons ingrédients

Dans la tribu, notre envie ? Imaginer des recettes à l’apogée du goût avec des ingrédients simples et de qualité.  
Nos sablés apéritifs sont concoctés en France avec :

* de la farine française 🌾
* des œufs de poules élevées en plein air 🥚
* du bon beurre
* une pointe de sel de Guérande
* et bien sûr…. DES FROMAGES AOP 🧀

**AOP, kézako ?**Ce label garantit la typicité du fromage. Il vient d'un terroir bien particulier et a été concocté selon un savoir-faire ancestral !

Des fromages pour tous les goûts !

Lequel va vous faire craquer ? 😉  
  
**Beaufort** : le Beaufort nous vient tout droit de Savoie ! C’est un fromage à pâte pressée cuite, concocté avec du lait de vache cru et entier. Attention, pas n’importe quelle vache 😉 La tarine ! Une jolie vache à la robe rouge-brun.  
Une fois moulé, le Beaufort est affiné 5 mois minimum, avec amour. On obtient une texture ferme à l’attaque puis fondante, et un goût rond, doux et fruité ❤  
  
**Parmesan**: envie d'une immersion instantanée sous le soleil de l'Italie ? ☀️ Croquez illico presto nos petits sablés AOP ! La douce vie des vaches, la transformation du lait en fromage dans de grandes cuves en cuivre, l’affinage du fromage (1 an minimum !) … Tout se passe dans la région d’Emilie-Romagne, au Nord de l’Italie.  
  
**Comté**: Le Comté ? Le fromage préféré des Français !  
Il est concocté avec du lait cru de vache, partiellement écrémé. Dans la fromagerie où est fabriqué notre Comté, chaque vache a 1 hectar pour brouter en paix. Le sabot ! 😉  
Au menu ? De l’herbe en été, du foin en hiver. Pleine vue sur le massif du Jura !  
  
**Ossau Iraty** : egun on les amis ! Envie de pimenter vos vies ? 🌶️ Croquez de toute urgence par ici ! Toute la jòia du Pays Basque en une bouchée 😉  
L’Ossau Iraty est un fromage concocté à 100% avec du lait de brebis !

**Chèvre**: accro au chèvre ? Ne goûtez surtout PAS nos petits beurre au chèvre Sainte-Maure-de-Touraine et pointe de sarriette. Ils sont incroyablement croustillants, joliment dorés et très TRèS bons. Vous êtes trop curieux ? Essayez 😉  
  
**Roquefort**: le Roquefort est un fromage à pâte persillée concoctée avec du lait cru de brebis. Il est affiné dans des grottes vieilles de millions d’années.  
A l’intérieur ? Ambiance humide garantie. Résultat ? Le développement d’un champignon microooscopique donnant au Roquefort ses taches bleues et son goût typique !  
  
**Cantal** : Le Cantal est un des plus vieux fromages français ! Il est concocté sur un incroyable terroir, l’Auvergne, où le climat favorise une herbe grasse et abondante. Résultat ? Des vaches ravies et un lait parfumé ! Fermez les yeux. Une texture croquante. Le caractère noiseté du Cantal, la pointe de noix de muscade... Dingues !  
  
**Maroilles** : Le roi des fromages du Nord et le plus fin des fromages forts, dit-on ! Le Maroilles est concocté avec du lait cru de vache. Il est affiné dans une cave humide pendant au moins 3 semaines. On le bichonne en le brossant et le lavant à l’eau salée régulièrement.  
Résultat ? Une jolie couleur orangée et un goût bien particulier ! A croquer dans nos petits sablés, relevés par une pointe de cumin. DIVINS !