



## Fée Sauvage

**Il s'agit d'un fromage fabriqué au lait cru et affiné pendant 12 mois en cave. Sa pâte raffinée est un vrai délice en bouche! Ce fromage est un bel atout à de nombreuses recettes: fondues au fromage, quiches, macaronis au fromage...**

Croûte lavée de couleur brunâtre

Le Hohgant est le symbole de Schangnau. Il est souvent dessiné comme la couronne de l'Emmental. Selon la météo on peut apercevoir la fée sauvage du côté gauche de la chaîne de montagnes, dans la nébuleuse. Cette nébuleuse que Susanne et Markus Aegerter aperçoivent de leur fromagerie. La fée sauvage vient et disparaît pour les laisser rêveurs. Leur fromage, qui porte le nom de cette fée est un pur produit de Schangnau, longuement affiné et tellement délicieux.



### CARACTÉRISTIQUES

<b>Pâte</b>	Ferme
<b>Intensité</b>	Moyen
<b>Type de lait</b>	Vache
<b>Traitement du lait</b>	Cru
<b>Pays</b>	Suisse
<b>Région</b>	N/A
<b>Détails</b>	N/A
<b>Producteur</b>	N/A
<b>M.G.</b>	N/A%
<b>Affinage minimum</b>	12 mois
<b>Famille</b>	N/A
<b>Mode de fabrication</b>	N/A
<b>Particularités</b>	N/A
<b>Aspect</b>	
Meule ronde 28-30 cm	
<b>Goût</b>	
Fromage aromatique, savoureux et crémeux	

### ACCORDS

### PRODUITS SIMILAIRES