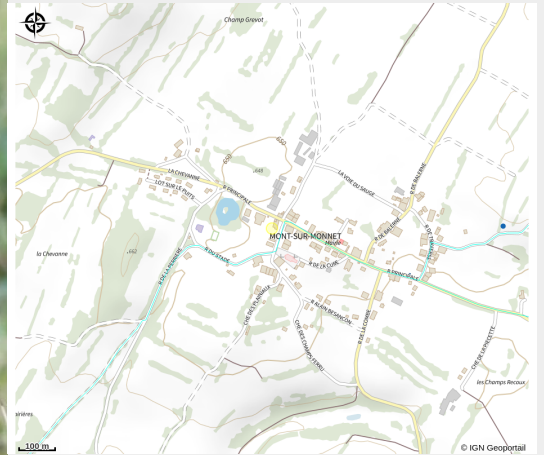


Chèvrerie de la Vallée Verte

CC Champagnole Nozeroy Jura



Crédit photo : Pages 26 à 31 - Itinéraire Gourmand Chèvrerie de la Vallée verte (1) (Chèvrerie de la Vallée verte)

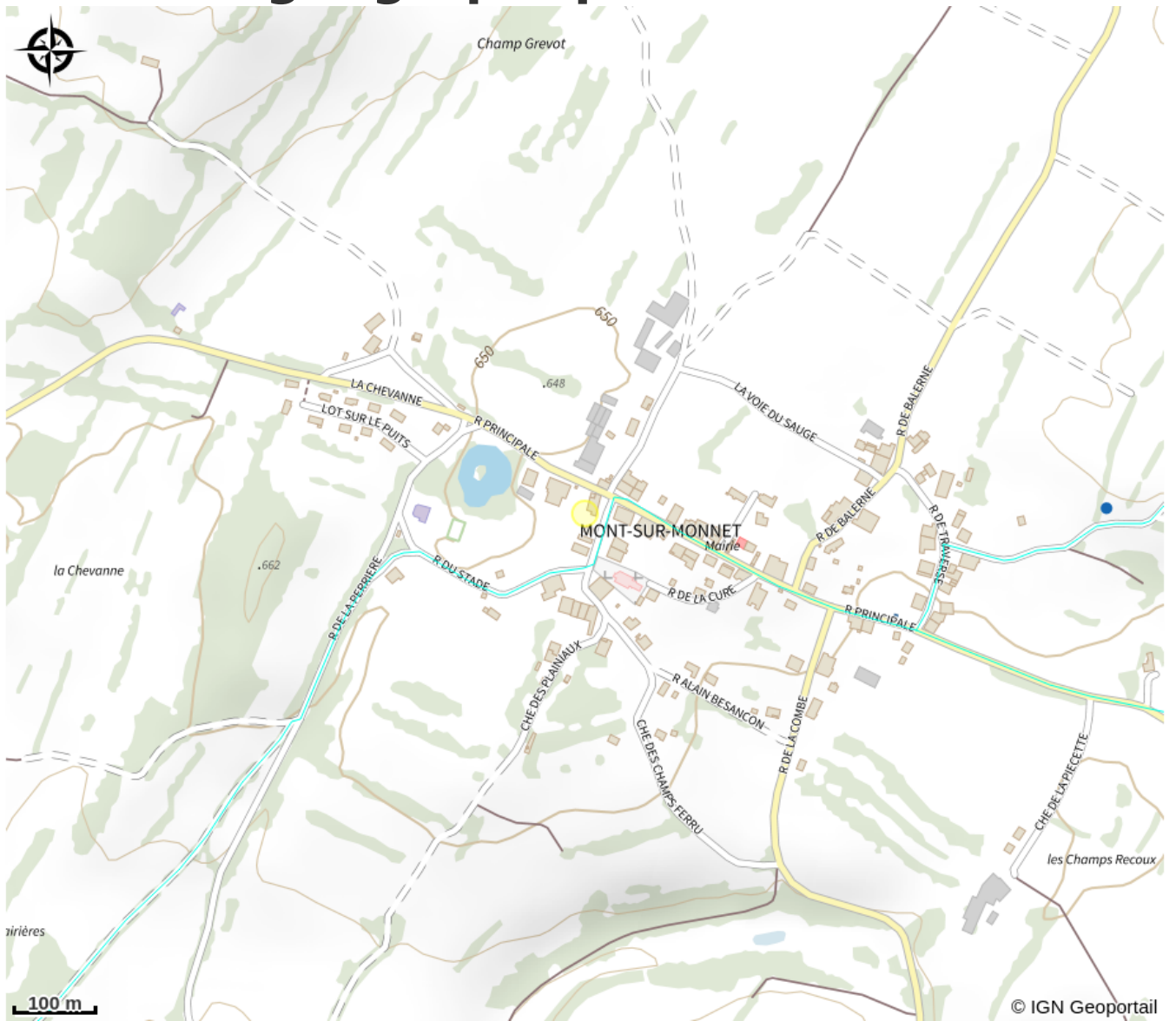
Infos pratiques

Categorie : Produits du terroir - vins

Description

La Chèvrerie de la Vallée Verte est un élevage caprin créé par Janick Maronnat en 2006 à Mont-sur-Monnet, puis déplacé dans la commune de Montrond. C'est ici, au cœur d'une exploitation de plus de cinq hectares, qu'une soixantaine de chèvres pâturent paisiblement, leur alimentation se complétant par des céréales distribuées deux fois par jour, au moment de la traite. Dans le respect des traditions et d'un savoir-faire artisanal, la transformation du lait en fromage est réalisée en utilisant de la présure et, en guise de ferment, du petit lait issu des transformations précédentes, permettant d'obtenir une qualité fromagère constante. Environ 160 litres de lait sont transformés ainsi chaque jour pour donner une pâte très fine déclinée sous de multiples formes : fromages frais "nature" ou aux aromates, fromages mi-secs ou affinés aux saveurs plus prononcées, fromages cendrés ou encore bûches et bouchons pour l'apéritif... Sans oublier la spécialité de la chèvrerie : le "Camenchèvre", un fromage rond modelé dans un moule à pâte pressée. Affiné durant trois semaines, il reste doux et moelleux en bouche. Janick commercialise également des faisselles très onctueuses. Tous ces produits sont disponibles à la vente directement sur l'exploitation, ainsi que dans plusieurs enseignes du territoire (fruitières, épiceries...).

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

Adresse :

Rue des Malrochers
39300 MONTROND