

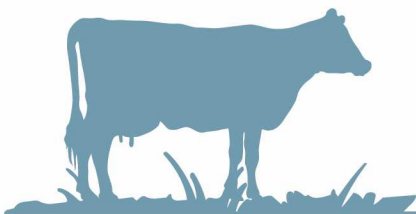
Fabrication



Sa fabrication et son affinage sont proches de celle de son cousin le Saint-Marcellin, mais dans une version plus grosse, plus riche et plus crémeuse. Le Saint-Félicien était auparavant fabriqué à partir d'un lait cru de chèvre et originaire de Saint-Félicien, en Ardèche. Aujourd'hui, il est fabriqué au lait de vache cru ou pasteurisé. Fromage à croûte naturelle ivoire, légèrement plissée et souple. Sa pâte est lactique. Le Saint-Félicien est onctueux, légèrement salé et noisété. Selon son stade d'affinage, qui est de 10 jours minimum, son goût peut aller de doux, frais et lacté, à typé et persistant en bouche, et sa pâte peut devenir coulante. Nous le présentons dans une coupelle afin d'éviter qu'il ne s'étale trop.

Histoire...

Initialement fabriqué au lait de chèvre, la recette au lait de vache aurait été inventée au XX^{ème} siècle. On raconte aussi que la recette au lait de vache aurait été inventée au début du XX^{ème} siècle par un crémier Lyonnais qui a eu l'idée de mélanger ses litres de lait invendus avec de la crème. Dans ce cas, le nom de ce fromage aurait été inspiré de la place Saint-Félicien où était située son échoppe.



27%



Pâte molle à croûte naturelle



Jeune



150 gr



Côtes du Ventoux
Beaujolais



Rhône - Alpes