

Pré Fleury



Le Pré Fleury, fromage à pâte molle à mi-dure, est fabriqué toute l'année dans la vallée de l'Intyamon. Le lait qui compose ce fromage provient des prairies et des alpages de Montbovon, exploité selon des méthodes respectant l'environnement et l'animal. Durant son affinage qui dure entre 4 à 6 semaines, le Pré Fleury est retourné et frotté 5 fois par semaine.

Producteurs