

Printemps Japonais

Sakura~Noha



220g



Une feuille de cerisier japonais insérée dans la pâte apporte une nuance végétale subtile.

Minna~Sakura



90g



Déclinaison petit format à la fraîcheur caprine relevée par ce goût délicat et surprenant.

Yuzu



110g

Agrume aux arômes de pamplemousse et mandarine. Un fromage frais et dynamique.

Volute



100g

Un fumage subtil au bois de cerisier japonais avec une persistance gustative étonnante.

Kuro



110g

Chèvre à la saveur aigre douce, au parfum délicat d'ail confit avec une légère note balsamique.

Sésame



100g

L'explosion du goût du sésame avec une touche délicatement noisettée.

Notre engagement envers la tradition fromagère s'allie à des pratiques modernes et conformes aux normes sanitaires pour garantir des produits sains et de qualité.



Nous sommes fiers de produire des spécialités reconnues comme le Chabichou du Poitou AOP et le Mothais sur feuille AOC, ainsi que des créations uniques telles que les anneaux, losanges et briquettes, toutes affinées avec soin dans nos haloirs, et la fameuse Sakura Noha, élue meilleur fromage de chèvre du monde 2024.



La qualité de nos produits, fruit d'un savoir-faire unique et d'un lait de pâturage d'exception, nous a valu de remporter de nombreux prix lors de concours nationaux et internationaux. Ces distinctions honorent notre engagement envers l'excellence et la tradition fromagère.



La Fromagerie des Gors :
L'excellence fromagère au cœur du Poitou



Fondée en 1994 à Melle, dans les Deux-Sèvres, la Fromagerie des Gors est un atelier artisanal de fabrication de fromages de chèvre au lait cru, ancré dans la riche tradition caprine de la région du Poitou.

Pour commander ou obtenir un renseignement :

contact@fromagerie-des-gors.fr

05 49 27 06 58

scanner le QR code pour visiter
notre site internet



Les traditionnels

**Mothais sur feuille
AOC**



180g



Affiné sur une feuille de châtaignier, il développe une légère note boisée. Existe également en BIO.

**Chabichou du Poitou
AOP**

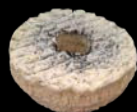


150g



Fromage fondant emblématique du Poitou aux arômes noisettés. Existe également en BIO.

Anneau des Gors



160g

Sous sa croûte fleurie, le goût est net, frais, avec une texture crémeuse en bouche.

La chevrette



160g

Ovale et délicate, elle développe une pâte souple aux notes caprines.

Les créations originales

Duo des Gors



180g

Bicolore et graphique, il associe douceur et intensité. Un jeu visuel au service du goût.

**Le dôme
(blanc ou cendré)**



200g

Sa forme bombée révèle une pâte fine et régulière, avec une belle rondeur.

Le petit palet



90g

Un petit fromage pour une grande explosion de douceur, coulant et gourmand.

La tomme



au kg

Une pâte pressée non cuite au goût prononcé, en plateau ou fondue, généreuse et versatile.

Le cabrichon



450g

En tartiflette ou sur un plateau, cette pâte molle à croûte lavée se déguste chaude ou froide.

Le frais

**Yaourt nature
(pasteurisé)**



125g : x4 ou x6

Texture ferme et onctueuse, avec la fraîcheur subtile du lait entier de chèvre.

**Yaourt aromatisé
(pasteurisé)**



125g : x4 ou x6

Également disponible goût vanille, hibiscus, combava, fève tonka ou moka.

Les petits formats

La briquette



200g

Rectangulaire et élégante, elle offre une pâte tendre aux notes lactiques fraîches.

**Le losange
(blanc ou cendré)**



160g



Sa robe cendrée ou non accompagne une pâte dense aux arômes francs et profonds.

Le petit dôme



110g

Sa forme bombée révèle une pâte fine et régulière, avec une belle rondeur.

Le petit pavé



110g

Carré et régulier, il offre une texture souple et des notes lactiques fraîches et légères.

Le fait-à-Melle



100g

Fromage en saumure à la texture souple et légèrement friable. Goût frais, salin. Type "Feta".

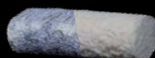
La faisselle



250g

Fraîcheur immédiate. Une expression pure du lait de chèvre, délicatement acidulée, en salé comme en sucré.

**La buche
(blanche ou cendrée)**



260g

Classique incontournable, à la pâte souple et régulière. Un fromage gourmand et crémeux.

Le palet



210g

Sous une fine couche de cendre, la pâte est particulièrement fondante.

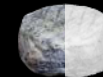
Le crottin



75g

Jeune, il est frais et vif. Plus affiné, il gagne en densité et en caractère. Un chèvre qui évolue.

**Le petit rond
(blanc ou cendré)**



120g

Un caractère plus marqué, avec une pâte moelleuse et gourmande.

Le Givernois



110g

Dôme de chèvre au visuel spectaculaire, recouvert d'un délicat mélange de fleurs et de thé vert.