



Dôme
200 gr

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

Cabrichon
450 gr

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



Tomme des gors
au kg



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

Dôme ballon
110 gr

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



Yuzu
110 gr



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

Volute
100 gr

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



Des créations Relais du goût.

Kuro
110 gr

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



Sésame
100 gr



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

Sakura-Noha
220 gr



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



Minna-Sakura
90 gr



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

Cabri-Campe
90 gr

Enveloppé d'algues, il dévoile des notes iodées subtiles, enrichies par l'évocation du parfum discret de la bonite.



Sarrasin
90 gr



Chèvre frais au lait cru sublimé par un sarrasin torréfié aux arômes chauds et gourmands.

Concorde Poivrière
90 gr

Chèvre frais aux feuilles de poivrier, aux notes végétales, fraîches et délicatement épicées.



La Fromagerie

des Gors



artisan fromager depuis 1994

Fondée en 1994 à Melle (Deux-Sèvres), la fromagerie des Gors perpétue le savoir-faire artisanal du fromage de chèvre au lait cru. Elle produit notamment le Chabichou du Poitou AOP, le Mothais sur feuille AOP et des créations originales, dont la Sakura Noha, élue meilleur fromage de chèvre du monde 2024. Un savoir-faire reconnu par de nombreuses récompenses nationales et internationales.

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 classiques

Mothais sur feuille AOP

180 gr

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



Chabichou du Poitou AOP

150 gr

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



Anneau des Gors

160 gr

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



Bûche - blanche ou cendrée

260 gr

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



Briquette

200 gr

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



Chevette

160 gr

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



Losange - blanc ou cendré

160 gr

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



Palet

210 gr

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



Les petits formats

Petit palet

90 gr

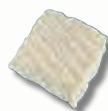
Un petit fromage pour une grande explosion de douceur, coulant et gourmand.



Petit pavé

110 gr

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



Mellois

120 gr

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



Petit rond - blanc ou cendré

260 gr

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



Crottin

75 gr

L'authenticité du lait cru dans un fromage aux saveurs franches et raffinées.



Petit dôme

110 gr

Déclinaison en petit format du Dôme, il séduit par sa silhouette harmonieuse et ses proportions équilibrées.



Les frais

Yaourt

125 gr - 4 ou x6

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



Fait-à-Melle

100 gr

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



Faisselle

250 gr

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



Givernois

110 gr



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

Les créations originales

Duo des Gors

180 gr

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

