



Caillé doux de Saint-Félicien



UNE HISTOIRE DE TERROIR



Fromage à pâte molle et croûte fleurie

Le rencontrer c'est l'adopter !

Convivial, il fond dans la bouche et se déguste en plateau, à l'apéritif ou au goûter. Laissez-vous tenter par le cœur moelleux du Haut-Vivarais et emportez le souvenir de l'Ardèche sur votre table.

Produit de mars à décembre, ses saveurs fleuries et sa texture fondante évoluent au fil des saisons, thym, arbustes, fleurs de trèfle ou d'acacia, ce ne sont pas moins d'une cinquantaine d'espèces qui font le bonheur de nos chèvres.

*Il est doux, il est rond, il est beau :
c'est le Caillé doux de Saint-Félicien !*

Pur chèvre 100% ardéchois

La spécialité de Saint-Félicien est un fromage doux, **pur chèvre** et fabriqué par nos mères ardéchoises depuis des générations.

Un savoir-faire qui s'est transmis jusqu'à nos jours. Sa technique de fabrication bien particulière lui donne son goût au **caractère unique**.

Les pâturages de moyenne montagne apportent au lait de chèvre une richesse de saveurs appréciée des grands et des petits !



ENSEMBLE DONNONS DU SENS À NOTRE ALIMENTATION

Le Caillé doux de Saint-Félicien est en route vers l'**AOP**.

L'Appellation d'Origine Protégée permet de garantir la qualité d'un produit pour les consommateurs et le **respect du savoir-faire** ainsi que la valorisation du travail des agriculteurs.

Des producteurs et productrices fiers.es de leur produit et des consommateurs sûrs de leurs choix !



REJOIGNEZ L'AVENTURE

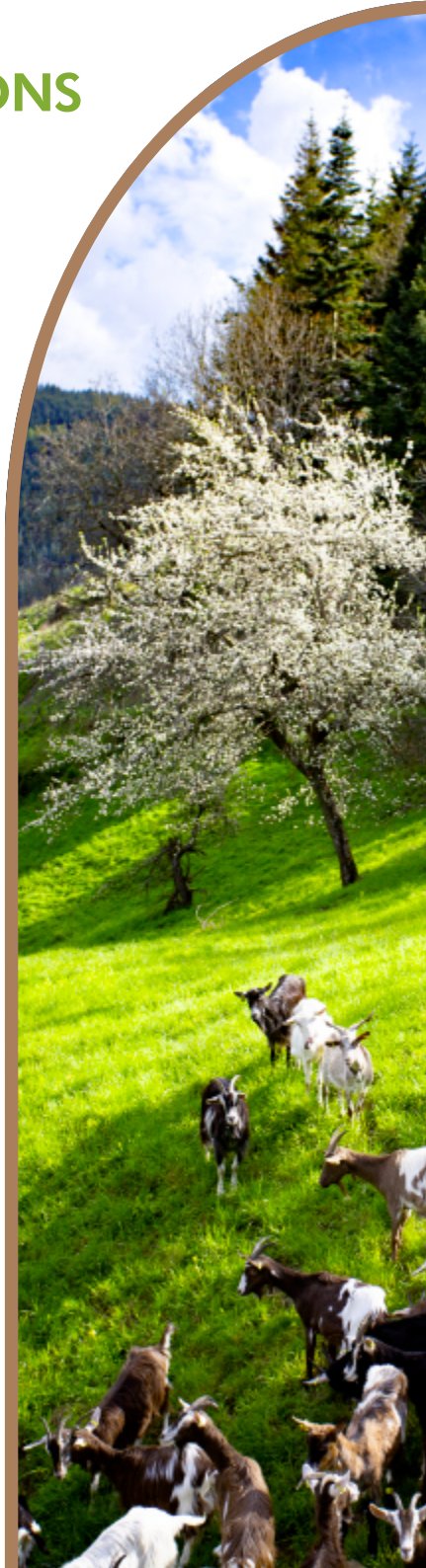
 CailleDouxDeSaintFelicien

► Le déguster

Le Caillé doux de Saint-Félicien se consomme à température ambiante, on prendra soin de le sortir 1 heure ou 2 heures en avance afin d'apprécier toute la richesse de ses parfums.

► Le conserver

On le conserve emballé au frais durant 15 jours maximum. Il est également possible de le laisser sécher et de le cuisiner !





Où trouver le Caillé doux de Saint-Félicien ?

À la ferme

- Ferme de l'Amélie, **Préaux**
- Ferme Boulon, **Jaunac**
- Ferme de Chomaise, **Préaux**
- Ferme La Roche des Vents, **Saint Alban d'Ay**
- Ferme Les Chèvres du Bosquet, **Vanosc**
- Ferme du Chant du Riou, **Désaignes**

Au marché

- **Jeudi** : Bourg-Argental, Saint Alban d'Ay et Quinenas
- **Vendredi** : Ardoix (sem. paires), Saint-Félicien, Villevocance (sem. impaires)
- **Samedi** : Annonay et Lamastre
- **1^{er} dimanche du mois** : Vanosc

En boutique

- A deux pas des champs, magasin de producteurs, **Peaugres**
- Le Local, magasin de producteurs, **Saint-Félicien**
- Commerces du **Cheyldard**
- Boulangerie de **Préaux**
- Epicerie d'**Ardoix**
- Établissements Janier, **Lyon**
- Fromagerie Collet, **Vincennes**
- Fromagerie Lambert, **Tournon-sur-Rhône**
- Super U, **Annonay**
- Super U, **Lamastre**

Au restaurant

- Le Bistrot des Blondes, **Saint-Félicien**
- L'Essentiel, **Annonay**
- La Récré, **Vaudevant**
- Le Saint James, **Paris**

▶ Liste non exhaustive fournie par les producteurs adhérents

Cette documentation vous est offerte par
le **Syndicat de Défense et de Promotion du Caillé doux de Saint-Félicien**

