



## Vente de Fromage !

vendredi 20 octobre 2017, par [Notre-Dame des Armées](#)

### de l'abbaye bénédictine Notre-Dame de Donezan

#### **Dégustation et commandes à la sortie des messes le 26 novembre**

#### **Dimanche 26 novembre à la sortie des messes**

Vente de fromage, miel, pain d'épices et vin de l'abbaye de Donezan. Dégustation et commandes **à retirer le jour même**

Les personnes qui le souhaitent peuvent commander à l'avance en s'adressant à Mme de Saint Pern au 06 64 87 91 90

Le 26 il sera également possible de déposer vos intentions de prière dans un cahier pour les moines de Donezan



ABBAYE NOTRE-DAME DE DONEZAN  
Plateau de Mourouscles  
Route du Col des Hares  
F - 09460 CARCANIERES

La TOMME des moines de l'Abbaye Notre-Dame de DONEZAN, monastère situé à 1350 m d'altitude sur un plateau désert des Pyrénées ariégeoises, est un fromage fermier à pâte pressée non cuite, fabriqué avec le lait cru de vingt vaches de tarentaise, race de montagne endurente à la marche, au soleil et au froid, qui ne se nourrit que d'herbe, de céréales et de foin. Le troupeau quitte l'étable dès le printemps pour les pâturages de montagne à la flore riche et variée qui contribue à donner sa saveur particulière au fromage de l'Abbaye.

Vieillies sur des planches de châtaignier durant trois ou cinq mois (au choix !), retournées et lavées régulièrement, les tommes s'affinent et mûrissent jusqu'à l'acquisition de l'arôme fruité caractéristique des grands fromages. La tomme peut se garder plusieurs semaines au frais, enveloppée dans un linge légèrement humide. Une fois entamée, il est conseillé d'en mettre les parts sous film ou sous vide. Elles peuvent alors être congelées.

*"médaille d'argent au concours national des tommes de montagne"*

Les moines espèrent que vous apprécierez le fruit du travail de leurs mains et vous remercient de les aider à en vivre.