

PROXIMAG : Ourthe-Ambève
(Mercredi 4 septembre 2013)

WERBOMONT **Le « Wavreumont », un fromage d'ici**

Après bien d'autres prestigieuses récompenses comme le « Coq de cristal », le « Wavreumont », produit à Werbomont, a reçu récemment le « Harzé d'Or » lors de la 34^e Fête du Fromage, à Harzé. Le « Wavreumont » est fabriqué à partir de lait biologique cru de très grande qualité. Il se présente sous une forme ronde de 21 cm de diamètre pour un poids avoisinant 2,1 kg. Sa croûte naturelle lui confère une couleur typique d'origine monastique et celle de sa pâte varie au gré des saisons. Son goût est franc et son arrière goût de noisette charmera les connaisseurs.

Fromagerie des Ardennes Ferrières
bioforme@swing.be

