
*La laiterie Wälchli fabrique et affine du Saint-nectaire depuis 1928, à Condat (15).
Pour régaler les tables de Noël de saveurs généreuses, Wälchli innove avec une
« Fondue au Saint-nectaire ». Fabriquée à partir du « Petit Rond »
-petit Saint-nectaire AOC inventé par Franz Wälchli il y a près de 80 ans-,
la Fondue au Saint-nectaire, en ramequin de terre cuite émaillée,
peut être cuite au four traditionnel ou au micro-ondes.*

Maillon essentiel de la filière laitière régionale et, tout particulièrement, de la filière Saint-nectaire, la laiterie Wälchli est le premier fabricant de Saint-nectaire laitier avec 2.000 tonnes par an. Cette première place est liée à une qualité largement reconnue par la profession et les consommateurs puisque le Trophée du Saint-nectaire laitier a été attribué à la laiterie, en août dernier, lors du Concours national du fromage Saint-nectaire.

Pour un Noël de saveurs auvergnates : la Fondue au Saint-nectaire Wälchli

Fabriquée à partir d'une moitié de « Petit Rond », la Fondue au Saint-nectaire, présentée dans un ramequin en terre cuite émaillée réutilisable, permet une cuisson au four ou au micro-ondes. Sortie du four après 10 minutes seulement, elle peut se déguster de façon traditionnelle, avec de petits morceaux de pains, ou en « coulée », sur des pommes de terre cuites à l'eau. En plat principal, elle se marie avec bonheur aux savoureuses charcuteries auvergnates. Cette fondue apporte sur la table toute la convivialité et la générosité des noëls d'antan, en toute simplicité.

La Tomme de montagne Wälchli

Autre innovation de la laiterie Wälchli, la Tomme de montagne. Elle est fabriquée à partir de lait de montagne thermisé collecté à plus de 800 mètres d'altitude autour des massifs de la Chaîne du Sancy et des monts du Cantal. Ce fromage est affiné pendant au moins 6 semaines. Avec sa croûte fine d'un gris uniforme et son goût franc et onctueux, cette Tomme préserve une délicate saveur de noisette.

...et toujours des projets

Persuadée de la nécessité d'anticiper en permanence, la laiterie Wälchli construit actuellement une cave d'affinage de Saint-nectaire laitiers AOC. Prévus pour une capacité de 200 tonnes, cette cave permettra d'anticiper les dispositions du futur décret relatif à l'appellation qui rallongera la durée d'affinage des fromages (portée de 3 à 4 semaines).

Contact presse : Marie-Luce Bozom - 06 15 15 63 20

- 2.000 tonnes en Saint-nectaire laitier et 200 tonnes en Petit Rond
- 200 tonnes de spécialités (tomme fraîche, Saint-nectaire Bio,...)
- 300 tonnes de collecte et affinage de Saint-nectaire fermier