



LE SPÉCIALISTE DES FROMAGES
D U S U D - O U E S T



«Le Sud-Ouest de notre beau pays recèle un véritable patrimoine fromager très diversifié ! Notre sélection vous permettra de découvrir de nouveaux fromages et de redynamiser votre rayon. Que ce soit de la brebis, de la chèvre ou de la vache, nous avons une large gamme, couvrant toutes les familles de fromages. En partenariat avec des petits producteurs, nous choisissons des fromages à la fois pour leur côté traditionnel ou pour leur originalité. Fromages de Cocagne est le partenaire idéal pour surprendre et régaler vos clients !

J'espère que vous prendrez autant de plaisir à déguster nos fromages que j'en ai pris à les sélectionner.»

François Bourgon,
un des Meilleurs Ouvriers
de France



QUI SOMMES NOUS ?

Fromages de Cocagne est le premier grossiste spécialiste du Sud-Ouest, de fromages de qualité, alliant équité et diversité, au service des professionnels.

Nous proposons une large gamme de produits autour des 3 laits.

Nos fromages sont sélectionnés avec rigueur et précision, par une équipe d'experts de plus de 30 ans d'expérience, réunis autour de François Bourgon, Meilleur Ouvrier de France.

Nous priorisons les productions locales, artisanales et de saison : nous dénichons les pépites du Sud-Ouest ! Mais aussi nous proposons de grands noms du fromage et également des références plus atypiques, pour des fromages éthiquement bons.

Une démarche durable : tout en respectant un cahier des charges bien précis et en ayant toujours à cœur le respect de l'Homme, de la Terre et des animaux.

Ainsi, bien plus qu'un simple grossiste, nous sommes une marque responsable et militante, ayant à cœur de défendre la variété des productions authentiques du Sud-Ouest, pour valoriser le goût et la typicité, sans produit industriel.

Cet engagement passe notamment par l'achat à prix équitable et une transparence totale sur la provenance des produits.





S O M M A I R E

VACHE 8

BREBIS14

CHÈVRE18

MIXTE21

COMMANDES 24

CONTACT 24



Le Templier

Lait cru
Pâte molle croûte fleurie
Poids : 180 g
Provenance : Lot

Dans le Lot, célèbre pour ses Cabécous, la fromagerie Val du Mazet produit également des cabécous de vache. Et pour jouer encore plus la carte de l'originalité, ces fromages sont moulés sous la marque de la fromagerie : le bouclier. Ce fromage lactique, est très crémeux, tout comme son confrère le cabécou. Fier d'être Occitan, le Val du Mazet a marqué ses fromages de la croix Occitane, légèrement en relief par le cendrage.



Bleu du Terrou

Lait cru
Pâte persillée
Poids : 1,4 kg
Provenance : Lot

Ce bleu représente fièrement l'Occitanie avec un packaging aux couleurs du Lot et le clin d'œil de la croix cathare. Arborant la forme d'un casque de chevalier, ce bleu au persillage léger se veut doux et crémeux, parfaitement tartinable. Sa pâte est souple, et on décèle presque des notes sucrées, pour un bleu très gourmand.



Boulette aux Poivres Fermière

Lait cru
Pâte molle croûte naturelle
Poids : 150 g
Provenance : Haute-Garonne

Boule blanche légèrement humide et friable dont la pâte est parsemée de poivre moulu.

La pâte au goût lactique, frais et acidulé contraste avec le poivre dont le goût chaud et piquant arrive progressivement en bouche.

C'est un caillé lactique pré-égoutté en sac avant d'être façonné à la main en forme de boule.



Camembert du Tarn

Lait cru
Pâte molle croûte fleurie
Poids : 250 g
Provenance : Tarn

On retrouve tous les attributs d'un bon camembert pour ce produit local, au lait cru et à la texture fondante et souple. Possédant des arômes de noisettes et de sous-bois, son goût est affirmé et très long en bouche. Il n'a rien à envier à son confrère Normand !



Peirou

Lait cru
Pâte molle croûte fleurie
Poids : 120 g
Provenance : Aveyron

Le peirou est un fromage originaire de la région Midi-Pyrénées et plus particulièrement du département de l'Aveyron.

Le peirou est un fromage de vache qui se caractérise par une croûte fleurie, au goût assez doux, format Saint Félicien, à la texture plutôt crémeuse.



Guttus

Lait cru
Pâte persillée
Poids : 2 kg
Provenance : Tarn

Son nom, qui signifie « le plus grand », lui vient de son origine toscane où le fromager l'a mis au point sur des techniques totalement innovantes. C'est un fromage de couleur blanche à légèrement jaune, avec des veines bleues-vertes qui se dissolvent dans la pâte. Le Guttus présente une consistance beurrée et crémeuse sous une légère amertume qui provient de la croûte



Le Petit Cezens

Lait cru
Pâte pressée non cuite
Poids : 400 g
Provenance : Auvergne

Le Cézens est une petite Tomme de montagne à pâte pressée non cuite, portant le nom du Village où il est né (Cézens), entre St Flour et Murat.

Il est fabriqué en montagne à partir de lait cru.

Ses arômes sont propres au fromage d'alpage, il se distingue par sa croûte fleurie grise. Son affinage dure environ 8 semaines.



Lampy

Lait cru
Pâte molle croûte lavée
Poids : 200 g
Provenance : Haute-Garonne

Son nom provient d'un lac de la Montagne Noire, qui alimente le canal du Midi. Le Lampy est un fromage de caractère, de couleur orangée, coulant sous croûte... Pour les amateurs de fromages goûteux !



Tomme Fermière Du Lauragais

Lait cru
Pâte pressée non cuite
Poids : 3,5 kg
Provenance : Lauragais

Cette tomme fermière est fabriquée à partir de lait cru et entier de vache, à proximité de Toulouse, dans le village de Saint Félix de Lauragais.

Sa croûte est fine et lisse, légèrement humide et de couleur orangée à brun clair.

C'est un fromage de caractère, à la texture souple et moelleuse en bouche, ainsi qu'un subtil arôme de noisette.



Lo Rodal

Lait cru

Pâte pressée cuite

Poids : 15 kg

Provenance : Tarn

Lo Rodal est une tomme fermière bio au lait cru de vache. Son goût comme son allure rappellent l'emmental. On lui trouve aussi un petit goût de comté.



Tomme Val d'Azun

Lait cru

Pâte pressée non cuite

Poids : 4 kg

Provenance : Hautes-Pyrénées

Un belle tome, avec une pâte atypique, un grain qui garde des notes lactiques. Son expression sera fraîche avec une puissance qui se développe à l'affinage. Un bel équilibre entre la fraîcheur et le caractère des tommes des pyrénées.





Le Camandou

Lait cru

Pâte molle croûte fleurie

Poids : 200 g

Provenance : Aveyron

Un fromage à pâte molle et croûte fleurie, au lait cru issu de l'agriculture biologique. Grâce à son affinage, le Camandou aura une croûte fondante voire coulante, avec un cœur un peu plus ferme.

Grâce à son affinage, le camandou aura une croûte fondante voire coulante, avec un cœur un peu plus ferme.

Visuellement sa croûte peut vous faire penser au camembert de Normandie, à l'exception que celui-ci est fabriqué à partir de lait de brebis.



Le Pérail de Millau

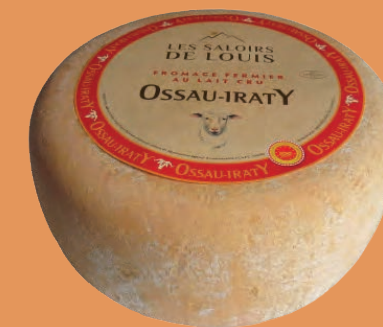
Lait cru

Pâte molle croûte naturelle

Poids : 150 g

Provenance : Aveyron

Le Pérail est un fromage de brebis de l'Aveyron qui a un rapport proche avec la fabrication du Roquefort. Les petits fromages de Pérail sont élaborés à l'approche du tarissement des laitières, quand la quantité de lait ne suffit plus pour aboutir à un fromage « blanc » de Roquefort.



Ossau-Iraty Aop Fermier Réserve

Lait cru

Pâte pressée non cuite

Poids : 5 kg

Provenance : Béarn

L'Ossau Iraty fermier est un fromage de brebis à pâte pressée non cuite provenant du Pays Basque et fabriqué à partir de lait cru. Il est affiné pendant 3 mois au minimum afin de faire ressortir son goût unique. Avec des saveurs de noisette, il a une texture fondante et typique des fromages basques.



Tomme Brebis Fermière Piment D'Espelette

Lait cru
Pâte pressée non cuite
Poids : 5 kg
Provenance : Bearn

Avec une couleur de pâte orangée, la Tomme de brebis au piment est à faire découvrir aux amateurs de fromages à la recherche de nouvelles saveurs. Ce mélange va permettre d'ajouter à la douceur du fromage de brebis un arôme plus relevé en fin de dégustation, apportant de cette façon le goût attendu en bouche.



Tomme des Grands Causses

Lait cru
Brebis
Poids : 900 g
Provenance : Aveyron

La Tomme des Grands Causses est un fromage fermier au lait cru de brebis, à pâte pressée non cuite et à croûte naturelle.

Il se présente sous la forme d'un grand cylindre de couleur sable.



Excellence D'Alban Bleu de Brebis

Lait cru
Pâte persillée
Poids : 2 kg
Provenance : Tarn

Ce fromage de brebis de race Lacaune, issu du Tarn, est un fromage innovant. Il est un mélange de traditions françaises et italiennes. Sa pâte beurrée à crèmeuse, se caractérise par ses saveurs de noix.





Saint Amancet

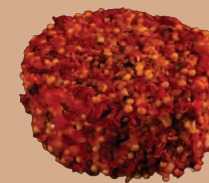
Lait cru

Pâte molle croûte naturelle

Poids : 90 g

Provenance : Haute-Garonne

Le Saint Amancet est un fromage frais dans lequel est introduit de l'ail des ours dans la pâte, avant le moulage. Fromage idéal pour la saison estivale, le léger goût d'ail apporte une saveur toute particulière.



Saint Julia

Lait cru

Pâte molle croûte naturelle

Poids : 90 g

Provenance : Haute-Garonne

Le Saint Julia doit son nom au joli village du même nom situé sur un promontoire à quelques kilomètres de Revel, en Occitanie.

Le Saint Julia est un petit fromage frais roulé dans un mélange de poivrons, graines de moutarde et paprika. L'idéal pour les amateurs de fromages légèrement relevés et atypiques.



Tendresse d'Alban

Lait cru

Pâte persillée

Poids : 2,5 kg

Provenance : Tarn

Ce fromage par son goût subtilement caprin et son crémeux fondant est une exception dans le paysage fromager français. C'est un des rares bleus de chèvre fabriqué artisanalement dans le Tarn. Une vraie révélation.



Lou Cabilhou Cendré

Lait cru
Pâte molle croûte naturelle
Poids : 120 g
Provenance : Béarn

Le Lou Cabilhou (autrefois appelé le Béret) est un fromage au lait cru de chèvre, à pâte molle et à croûte naturelle, fabriqué par une laiterie en Dordogne, et imaginé et affiné par Les Saloires de Louis situés à Précilhon dans le département des Pyrénées-Atlantiques. Dans sa version cendrée, la pâte du Lou Cabilhou est bien blanche, homogène et lisse, alors que dans sa version au piment d'Espelette, sa pâte est de couleur orange pâle et de même texture.



Saint-Martin

Lait cru
Pâte molle croûte naturelle
Poids : 90 g
Provenance : Haute-Garonne

Petit chèvre frais roulé dans un mélange d'échalote, de ciboulette, d'ail, d'origan et de tomate séchée. L'acidité du fromage frais se marie parfaitement avec le sucré de la tomate séchée et de l'échalote.



Saint Fé

Lait cru
Pâte molle croûte naturelle
Poids : 90 g
Provenance : Haute-Garonne

Le Saint Fé est un chèvre frais originaire du Pays de Cocagne à Revel en Haute-Garonne. Il symbolise le célèbre lac de St Ferréol et sa flore grâce à ses fleurs séchées. Aussi beau que bon !



Tomme Fermière Per Diou

Lait cru
Pâte pressée non cuite
Poids : 2,5 kg
Provenance : Béarn

Sa pâte est lisse et de couleur blanche. Son croûtage est naturel, il est de couleur gris cendré à jaune orangé. Fromage d'une rare noblesse, ses qualités lui sont conférées essentiellement par trois facteurs qui sont le lait cru de montagne, la croûte naturelle, régulièrement frottée à l'eau saumurée après salage (tradition béarnaise) et un affinage long.



L'Amoureux chèvre et coeur cerise

Lait pasteurisé
Pâte molle croûte naturelle
Poids : 100 g
Provenance : Béarn

L'Amoureux, un crottin de chèvre avec, en son coeur, de la cerise noire. Un délice de fromage frais crémeux, fait dans le Béarn qui ravira les plus gourmands.



Laurentine

Lait cru
Pâte molle chèvre
Poids : 130 g
Provenance : Midi-Pyrénées

Fromage fermier, c'est un fromage doux, qui s'imprègne de la feuille de fougère qui la pare et l'embaume de ses arômes boisés.

De texture onctueuse, sa pâte est lisse et fine. Il se déguste assez frais : ses saveurs se relèvent par un blanc sec, créant une sensation subtile, mélange de fraîcheur lactique et d'aromate.



Chênette

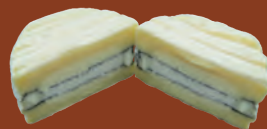
Lait cru

Pâte molle

Poids : 150 g

Provenance : Haute-Garonne

La chênette est un fromage de chèvre au lait cru fabriqué dans le pays de Cocagne à la périphérie de Toulouse. Ce fromage peut être consommé frais ou affiné, crémeux sous croûte. Il se distingue par une feuille de chêne apposé sur sa surface. La chênette provient d'une exploitation pratiquant l'agriculture raisonnée où les chèvres sont nourries à base de foin et céréales.



Sorézien

Lait cru

Pâte molle croûte naturelle

Poids : 90 g

Provenance : Tarn

Le Sorézien est un mélange élégant de lait de vache et de chèvre. Il associe la souplesse, le crémeux et le goûteux du chèvre au léger fondant du lait de vache. Il doit son nom au village de Sorèze qui se situe à quelques kilomètres de Revel : un produit 100% local.



Tomme Fermière Mixte Brebis/ Chèvre

Lait cru

Pâte pressée non cuite

Poids : 2,5 kg

Provenance : Béarn

La Tomme chèvre/brebis a une croûte d'une couleur marron, révélant à l'intérieur une pâte blanchâtre. Avec une saveur unique en bouche, ce fromage délivrera des arômes fins et fruités.



POUR PASSER COMMANDE

Directement sur notre site web :

fromagesdecocagne.fr

Par téléphone au

05 82 99 00 30

Par mail

contact@fromagesdecocagne.fr

Vous pouvez nous trouver
au 146-200 Avenue des Etats-Unis
31200 Toulouse

Quelques fromages du Sud-Ouest





Suivez nos actualités sur nos réseaux :

Instagram : @fromagesdecocagne / **Facebook :** Fromages de Cocagne / **LinkedIn :** Fromages de Cocagne
ou sur notre site web : <https://fromagesdecocagne.fr/>