



FROMAGES
DE COCCAGNE

Grossiste responsable

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
BREBIS	14
CHÈVRE	18
MIXTE	24
COMMANDES.....	26
CONTACT	26



Le Templier

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

Dans le Lot, célèbre pour ses Cabécous de chèvre, on trouve 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.



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 Occitane. 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 décelé 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

Cette 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

Un fromage fermier du Ségala Aveyronnais ! Ce Pérail de vache 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 portant le nom du Village où il est né, entre Saint Flour et Murat.

Ses arômes sont propres aux fromages d'alpage, à base d'un lait riche, crémeux et très parfumé qui donne au fromage un bouquet de saveurs uniques et complexes.



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

Une tomme produite dans la plus pure tradition savoyarde. Sauf que c'est fait dans le Tarn, que c'est fermier et que c'est bio ! Visuellement c'est une pâte couleur or avec des "yeux", parfois comme dans le comté petits et réguliers, parfois comme dans l'emmental bien grands et ouverts. En bouche c'est suave, complexe et gourmand.



Tomme d'Arbeost

Lait cru
Pâte pressée non cuite
Poids : 4 kg
Provenance : Hautes-Pyrénées

Un belle tomme, 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.



Sabot d'Or

Lait cru
Pâte molle croûte lavée
Poids : 200 g
Provenance : Lauragais

Comme un munster ? Oui mais local ! Pensé par une alsacienne lors de son passage dans le Lauragais, ce fromage à la jolie croûte orangée, a du caractère. Assez typé, et terriblement crémeux, voire coulant... De la gourmandise. Les adeptes de croûte lavée vont adorer.



Montagne Noire

Lait cru
Pâte pressée non cuite
Poids : 6 kg
Provenance : Tarn

Cette tomme est produite à base de lait cru de vache de race Simmental, qui est collecté dans la vallée du Thoré sur la Montagne Noire.

Place à l'audace : totalement noir grâce à la cendre de bois de hêtre durant la fabrication, c'est le fromage original que vous ne retrouverez nulle part ailleurs.



Estelou

Lait cru
Pâte molle croûte naturelle
Poids : 200 g
Provenance : Lot

Aux premiers abords, on pourrait penser à une buche de chèvre... place à l'audace avec ce fromage original cendré, au lait cru de vache Simmental, sous forme de petite bûche.



Le Camandou

Lait cru
Pâte molle croûte fleurie
Poids : 200 g
Provenance : Aveyron

Vous allez adorer ce «camembert» local, issu de l'agriculture biologique.

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.

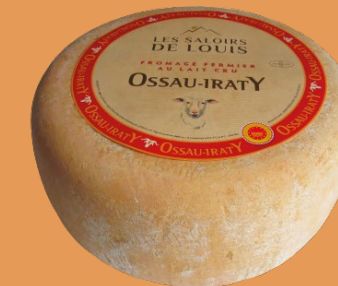


Le Pérail de Millau

Lait cru
Pâte molle croûte naturelle
Poids : 150 g
Provenance : Aveyron

Le terroir du Pérail s'étend au sud du Massif Central. L'éleveur et le fromager travaillent dans le plus grand respect des traditions pastorales pour offrir au fromage de Pérail ce goût si doux et délicat.

Une fois en bouche, la peau fond sous la langue pour libérer une incomparable sensation de velouté. C'est ainsi que le Pérail s'offre aux gourmands : avec caractère et finesse, avec fierté et douceur.



Ossau-Iraty Aop Fermier Réserve

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

L'Ossau Iraty est un fromage traditionnel reconnu en AOP. Il offre une grande palette de variétés aromatiques, fromage de caractère, à la pâte blanche et lisse, ses tonalités subtiles varient en fonction de sa durée d'affinage.

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.



Tomme des Grands Causse

Lait cru
Pâte pressée non cuite
Brebis
Poids : 900 g
Provenance : Aveyron

Ce fromage fermier se présente sous la forme d'un grand cylindre de couleur sable.

C'est au cœur du Parc Régional des Grands Causse, vaste espace au paysage aride et contrasté, que cette tomme est née et puise ses qualités spécifiques et originales.



Medaillon

Lait cru
Pâte molle croûte naturelle
Poids : 80 g
Provenance : Aveyron

Sa fabrication suit des recettes ancestrales qui mêlent saveurs authentiques et qualités d'un lait bio.

Ce petit fromage en forme de médaillon renferme une pâte blanche est couverte d'une peau striée dont la couleur va du blanc au crème selon le temps d'affinage. Il développera une texture fine et une pâte onctueuse, devenant crémeuse au fil des jours, tandis que son goût se renforcera avec des notes de noisette.



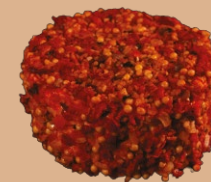


Saint Amancet

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

La particularité de ce fromage, de chèvre frais, et ce qui en fait toute sa saveur, c'est que l'on y introduit de l'ail des ours dans la pâte, avant le moulage, pour de belles notes végétales.

Il doit son nom à un petit village de la Montagne Noire où se trouve l'ail des ours.



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, pour de l'exotisme sur votre plateau de fromages. 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 est aussi appelé le Béret, par rapport à sa forme originale. Il existe plusieurs déclinaisons, pour encore plus de gourmandise !

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. Parfait pour l'heure de l'apéritif .



Saint Fé

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

Ce fromage de chèvre frais original est originaire du Pays de Cocagne, à Revel en Haute-Garonne.

Il symbolise le célèbre lac de Saint Ferréol et sa flore grâce à ses fleurs séchées qui lui apportent un côté très délicat. Aussi beau que bon !



L'Amoureux

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

Une belle surprise ! Ce petit crottin de chèvre renferme, en son coeur, de la cerise noire. Un délice de fromage frais crémeux, fait dans le Béarn, qui ravira les plus gourmands et les adeptes du mélange sucré-salé.



Laurentine

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

Fromage fermier, la Laurentine 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 : un délicieux mélange de fraîcheur lactique et d'arômes.



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.



Chênette

Lait cru

Pâte molle

Poids : 150 g

Provenance : Haute-Garonne

La chênnette est un fromage de chèvre au lait cru fabriqué dans le pays de Cocagne à la périphérie de Toulouse. Il provient d'une exploitation pratiquant l'agriculture raisonnée où les chèvres sont nourries à base de foin et céréales.

Ce fromage peut être consommé frais ou affiné, crémeux sous croûte. Il se distingue par une feuille de chêne apposée sur sa surface.



Crottin de la Bancalié

Lait cru

Pâte molle croûte naturelle

Poids : 50 g

Provenance : Tarn

Douceur est le maître mot de ce fromage artisanal issu de l'agriculture biologique. Il a une fine croûte naturelle claire délicatement plissée. Sa pâte est tendre, douce et légèrement crémeuse. Un petit bonbon !



L'Immanente

Lait cru

Pâte molle croûte naturelle

Poids : 450 g

Provenance : Lot

Une création dès plus originales ! Étonnante par ses couleurs, cette tomme de chèvre issue du moulage manuel du lait caillé de chèvre, présente des nuances colorées avec de jolies marbrures jaunes et grises. Ce produit, très fondant et fin, est agrémenté de charbon végétal, qui lui donne une légère amertume, auquel vient s'ajouter une pointe d'épice apportée par le curcuma.

Tomme Vache
30/08/21
X 5

Tomme de
CHÈVRE
F:09-08-21

Tomme Vache
05/07/21
X 10



Henri IV Mixte

Lait cru

Pâte pressée mi cuite

Poids : 8 kg

Provenance : Béarn

Le Henri IV est un fromage fermier au lait cru de chèvre-vache. Sa croûte, propre et solide, est de couleur uniforme brun clair à brun-orangé. Sa pâte, de couleur ivoire, est ferme et souple à la fois. Elle peut présenter quelques petites ouvertures. Au nez, il offre une discrète odeur caprine et de paille.



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, tel un millefeuille !

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

Cette tomme mixte 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/>