

# ORIGREEN

## Fromagerie Antony

*French Cheese List 2024*

Ewe's Milk (Domestic Sheep)			
Type	Weight (kg)	Fabrication	Région
Brebis Corse	0,65	dairy	Corse
Brin d'Amour	0,70	dairy	Corse
Candelou	0,25	farmous	Midi-Pyrénées
Cupidon	0,18	farmous	Ariege
Curutche	0,15	farmous	Midi-Pyrénées
Dame des Bois	0,40	artisanal	Ariege
Diamant des Prés	0,04	farmous	Midi-Pyrénées
Igaitxipa	0,30	farmous	Pays Basque
L'Albigoise	0,20	farmous	Midi-Pyrénées
Ossau	5,50	farmous	Aquitaine
Ossau d'Estive	5,50	farmous	Aquitaine
Pérail	0,12	artisanal	Midi-Pyrénées
Rocher de Séverac	0,30	farmous	Midi-Pyrénées
Sandrillon	0,15	farmous	Midi-Pyrénées
Tomme Brebis bio Savoie	2,60	farmous	Rhône Alpes
Tommette des Cabasses	0,60	artisanal	Midi-Pyrénées

Goat Milk			
Type	Weight (kg)	Fabrication	Région
Arbori	0,38	farmous	Corse
Aydus	3,00	farmous	Midi-Pyrénées
Bonde en Gatine	0,25	artisanal	Poitou Charente
Brique de Balajou	0,17	farmous	Midi-Pyrénées
Briquette de Joursac	0,20	farmous	Auvergne
Bruyeres	0,23	farmous	Auvergne
Cabri Ariégeois	0,40	farmous	Midi-Pyrénées
Carré de Sylvain	0,12	farmous	Isère
Cathare	0,16	farmous	Midi-Pyrénées
Chabichou	0,16	farmous	Poitou Charente
Charolais	0,28	farmous	Bourgogne
Chenette	0,15	farmous	Midi-Pyrénées
Chevrotin de Moselle	0,35	dairy	Lorraine
Chevrotin des Aravis	0,27	farmous	Rhône Alpes
Crottin d'Alsace	0,05	farmous	Alsace
Galet de Chartreuse	0,23	farmous	Rhône Alpes
Geisster	0,14	farmous	Alsace
Laurentine	0,12	farmous	Midi-Pyrénées
Linthalois	0,10	farmous	Alsace
Louvie Juzon	0,30	farmous	Poitou Charente
Mosellan	0,11	artisanal	Lorraine
Mothais	0,18	artisanal	Poitou Charente
Pavé de la Ginestarie	0,18	farmous	Midi-Pyrénées
Pélardon	0,05	farmous	Cévennes

# ORIGREEN

Persillé de Tignes	0,80	farmous	Rhône Alpes
Petit Baluchon	0,18	farmous	Midi-Pyrénées
Petit Fiancé	0,40	farmous	Midi-Pyrénées
Petit Pavé	0,10	farmous	Poitou Charente
Pie d'Alsace	0,13	farmous	Alsace
Poulligny St Pierre	0,25	farmous	Centre
Pyramide du Colombier	0,75	farmous	Bourgogne
Rouelle Cendrée	0,12	farmous	Poitou Charente
Rove des Pallieres	0,07	farmous	Provence
Selles-sur-Cher	0,18	farmous	Centre
Signal	0,10	farmous	Rhône Alpes
St Clément	0,15	farmous	Aquitaine
Ste Maure	0,25	farmous	Centre
Tarentais	0,18	farmous	Rhône Alpes
Tomme de Chevre Ariege	3,00	farmous	Midi-Pyrénées
Tomme de Sarailié	0,90	farmous	Aquitaine
Valern;:ay	0,25	farmous	Centre
Ventoux	0,06	farmous	Provence

## Semi-hard cheeses

Type	Weight (kg)	Fabrication	Région
Abondance fermier	7,50	farmous	Rhône Alpes
Bargkass	7,00	farmous	Alsace
L'Acajou	3,00	artisanal	Auvergne
Le Moelleux du Revard	1,00		
Mimolette vieille	3,00	artisanal	Nord-Pas de Calais
Morbier	6,50	artisanal	Franche-Comté
Petit Moleson	2,00	alpine pasture	Suisse
Raclette de Savoie	7,00	farmous	Savoie
Salat Tradition	30,00	farmous	Auvergne
Salersienne	7,00	farmous	Auvergne
St Nectaire	1,40	farmous	Auvergne
Tomme de Chartreuse	1,80	farmous	Rhône Alpes
Tomme de Savoie	1,40	farmous	Rhône Alpes
Tomme Savoie Marc Raisin	1,50	farmous	Rhône Alpes
Vacherin Fribourgeois	6,50	alpine pasture	Suisse

## Hard cheeses

Type	Weight (kg)	Fabrication	Région
Beaufort Chalet Alpage	35,00	alpine pasture	Rhône Alpes
Comté Réserve	30,00	artisanal	Franche-Comté
Comté Grande Garde	33,00	artisanal	Franche-Comté
Comté Hors d'Age	32,00	artisanal	Franche-Comté
Gruyere de Garde	30,00	artisanal	Suisse
Lefortin	2,50	Thermised milk, artisanal	Suisse
Parmesan Vache Rouge	40,00	artisanal	Italie
Tomme des Grisons	4,00	artisanal	Suisse

# ORIGREEN

## Blue cheeses

Type	Weight (kg)	Fabrication	Région
Bleu de Severac	0,90	ewe, farmous	Midi-Pyrénées
Roquefort Artisanal	1,40	ewe, artisanal	Midi-Pyrénées
Bleu d'Auvergne fermier	2,80	farmous	Auvergne
Bleu de Sassenage	4 farmous		Rhône Alpes
Bleu de Termignon	5 farmous		Rhône Alpes
Bleu du Val d'Aillons	2,40	artisanal	Rhône Alpes
Fourme d'Ambert fermiere	2,30	farmous	Auvergne
Fourme de Montbrison	2,40	artisanal	Auvergne
Stichelton	6,50	artisanal	Angleterre

## Mould Rind (Cow)

Type	Weight (kg)	Fabrication	Région
Béret	0,50	farmous	Rhône Alpes
Brie de Meaux	2,30	dairy	Lorraine
Brie de Melun	1,60	farmous	Ile de France
Brillat Savarin	0,60	pasteurised milk, dairy	Bourgogne
Camembert fermier	0,25	farmous	Basse Normandie
Chaource	0,60	farmous	Champagne
Cœur de Neufchatel	0,20	farmous	Haute Normandie
Colombier Fermier	0,32	farmous	Bourgogne
Coulommiers	0,55	dairy	Lorraine
Coup de Come	0,16	farmous	Midi-Pyrénées
Gaperon	0,30	pasteurised milk, artisanal	Auvergne
Le Chartreux	0,11	farmous	Isere
P'tit Mosellan	0,10	artisanal	Lorraine
St Félicien fermier	0,18	farmous	Rhône Alpes

## Washed rind cheeses (Cow)

Type	Weight (kg)	Fabrication	Région
Citeaux	0,65	Thermised milk, monastic	Bourgogne
Crayeux de Roncq	0,40	farmous	Nord-Pas de Calais
Epoisses fermier	0,25	farmous	Bourgogne
Langres	0,20	farmous	Champagne
Le Moelleux du Revard	1,80	dairy	Rhône Alpes
Le Petit Fuxéen	0,40	artisanal	Midi-Pyrénées
Le Phébus	2,50	artisanal	Midi-Pyrénées
Livarot	0,60	dairy	Basse Normandie
Manigodine	0,55	farmous	Rhône Alpes
Maroilles	0,75	farmous	Nord-Pas de Calais
Mont d'Or	0,70	artisanal	Franche-Comté
Munster Alsace	0,50	farmous	Alsace
Munster Vosges	0,50	farmous	Massif Vosgien
Pont l'Eveque	0,40	farmous	Normandie
Reblochon fermier	0,54	farmous	Rhône Alpes
St Florentin	0,35	farmous	Bourgogne
Tamié	0,50	monastic	Rhône Alpes
Tommette de Denis	0,40	artisanal	Lorraine

# ORIGREEN

**Note:**

Most of our French cheeses are made from raw milk, unless otherwise indicated.

Some of the cheeses are only produced seasonally.

All weights are approximately due to the nature of handcrafted cheese.

**Origreen ApS**

+45 2215 9494

daniel@origreen.dk

origreenfood.dk

Metalgangen 4H

2690 Karlslunde

Danmark

CVR-nr.: 38247816