finisterra

COOPÉRATIVE ENGAGÉE

À partir du 18 septembre 2023*

DÉCOUVREZ DES VINS REMPLIS DE CARACTERE ET DE CONVICTIONS.

* Fête des fromages jusqu'au 7 octobre 2023. Fête des vins jusqu'au 14 octobre 2023. biocop

DU BON SENS ET RIEN D'AUTRE

& L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LE PETIT MONDE DES ncore minoritaire, le vignoble biologique suscite un intérêt croissant car aujourd'hui on peut être bio, faire du bon vin et avoir les pieds sur terre! Plus de 112 000 hectares: c'est la surface qu'occupent les vignobles cultivés en agriculture biologique (certifié bio ou en conversion) par plus de 8 000 exploitations en France, soit 14 % du vignoble français. La Gironde, l'Hérault, le Gard et le Vaucluse sont respectivement les principaux départements producteurs en nombre de viticulteurs et en surface conduite en bio.

QU'EST-CE QU'UN VIN BIO CHEZ BIOCOOP ?



Depuis 2012, le vin certifié bio doit respecter la réglementation européenne concernant la viticulture et la vinification mais comme toujours Biocoop va plus loin, notamment sur les sulfites.

Biocoop propose aujourd'hui des vins contenant des taux de sulfites jusqu'à 2 fois inférieur à la règlementation européenne.

Teneur en sulfites maximale autorisée (en mg/L) par type de vin :

Type de vin	Conventionnel	Bio UE	Demeter	Cahier des charges Biocoop
Rouge sec (sucres < 5g/L)	150	100 à 120	70	100 (90 à partir du millésime 2017)
Rouge (vin conventionnel, sucre > 5g/L - vin bio, sucre < 2g/L)	200	170	70	150
Blanc et Rosé sec (sucres < 2g/L)	200	150 à 170	90	120
Blanc et Rosé doux (sucres > 5g/L) (effervescent compris)	250	220	130	210
Moelleux / Liquoreux	300/400	270/370	200	250/360

NOTRE SÉLECTION D'AUTOMNE.

Cette sélection marque le 20^{ème} anniversaire de la fête des vins et fromages d'automne chez

Biocoop. Pour souffler dignement ces bougies, nous vous avons proposons une sélection à la hauteur de l'évènement :

- Des vins illustrant nos liens à la production et à la terre avec la mise en avant de producteurs historiques ainsi qu'une très grande sélection de vins en biodynamie.
- Une sélection de bouteilles travaillée par des pionniers et des engagés qui continuent à promouvoir la viniculture biologique.
- Des millésimes marqués par l'originalité, la digestibilité et l'accessibilité.

ET POUR LES AMATEURS DE FROMAGES :

Rendez-vous en page 18

pour découvrir une sélection variée et savoureuse à base de lait de vache, brebis et chèvre.

Nos vins en quelques mots



Biodynamie: ensemble de pratiques viticoles répondant au cahier des charges bio et biodynamique afin de préserver la vie du sol et stimuler les capacités de défense de la plante.



Sans sulfite ajouté : aucun sulfite ajouté lors de l'élaboration du vin (de la culture de la vigne à sa conservation).



Bee Friendly: label européen qui encourage une agriculture responsable et engagée dans la protection des pollinisateurs. Plus de 2 000 agriculteurs sont formés dans toute la France et accompagnés sur une trentaine d'espèces: raisins, pommes, poires...

POUR + DE ZÉRO DÉCHET, DES VINS CONDITIONNÉS DANS DES BOUTEILLES APTES AU RÉEMPLOI



Le réemploi : consigne non monétarisée qui permet de réutiliser l'emballage pour conditionner un produit identique ou similaire au produit.

Retrouvez dans les pages ces indications pour vous guider



Caractéristiques gustatives

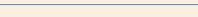




Accords mets et vins







Environ 40 % des vins bio français sont exportés.

producteurs de vins bio au monde.

La France, l'Italie et l'Espagne sont les 3 principaux pays





Soit 11.60 € le litre



SAUMUR CHAMPIGNY Abionysos

Cabernet-Franc noir • 13°



NOUVEAUTÉ

Léger et porté sur le fruit



Moyenne garde (3 à 6 ans)



Nez de fruits rouges, belle longueur en bouche. Le domaine de 28 hectares se situe en Vallée de la Loire à Concourson-sur-Layon. Vigneron exploitant biologique depuis 1996 Jean-François Babin propose aujourd'hui une gamme complète de vins du domaine familial.



La bouteille de 75 cl Soit 9,20 € le litre







AMOUR DE SYRAH Château Beaubois

VINS ROUGES

Syrah noir • 12,5°



Croquant, gourmand et fruité



Moyenne garde (3 à 6 ans)



Nez de fruit rouge et violette, bouche gourmande et croquante sur le poivre blanc, les fruits rouges. Au XIIIe siècle les moines cisterciens de l'abbaye de Franquevaux détectent un terroir fabuleux au Château Beaubois. Aujourd'hui Fanny et François Boyer, sont la 4e génération à veiller aux destinées du vignoble. Les 50 ha de vignoble sont cultivés en agriculture biologique depuis 2009 et en biodynamie depuis 2020.



14,80€ La bouteille de 75 cl Soit 19,73 € le litre





Domaine des Capréoles

Gamay • 13,5°



Charnu et aromatique



NOUVEAUTÉ

Moyenne garde (3 à 6 ans)



Nez fruité, racé, arôme de fruits rouges, bouche riche et charnue. Le domaine créé en 2014 compte aujourd'hui 8 ha de vigne conduits en agriculture biologique et en biodynamie. L'objectif : concevoir des vins avec passion en respectant le vivant et l'environnement.



10,95€ La bouteille de 75 cl Soit 14,60 € le litre



LA CIGALETTE Domaine Dionysos

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan • 14,5°



Ample, puissant et



Moyenne garde (3 à 6 ans)



Nez et bouche ont des arômes de fruits noirs et d'épices. Belle structure, tannins soyeux, volume en bouche. Domaine familial et vigneron indépendant pour lequel tout commence en 1720. Le vignoble du Domaine Dionysos s'étend aujourd'hui sur 55 ha, sur les Appellations Cairanne, Côtes du Rhône Villages Massif d'Uchaux, Côtes du Rhône et IGP Vaucluse.









La bouteille de 75 cl Soit 13,27 € le litre

RASTEAU Cave Carainne

Grenache noir, Mourvèdre noir, Syrah noir • 14,5°



NOUVEAUTÉ

CAMILLE CAYRAN

ASTEAU

NOUVEAUTÉ

Ample, puissant et corsé



Moyenne garde (3 à 6 ans)

Le nez est puissant, concentré sur l'olive noire et les épices. La

bouche confirme les notes épicées. Un vin bien bâti sur des tanins

bien présents mais soyeux. Fondée en 1929, la Cave de Cairanne,

cave coopérative, est située au coeur des Crus de la Vallée. Les 130

vignerons de la Cave travaillent à produire des vins de qualité.



d'agneau, parmentier de canard, gibiers. Munster, tomme, maroille, camembert.



La bouteille de 75 cl Soit 8,67 € le litre



LE TEMPS DES GITANS Les terres bio - Janiny

Carignan noir • 13°

VINS ROUGES



Léger et porté sur le fruit



NOUVEAUTÉ

Prêt à boire (0-3 ans)



Idéal à l'apéritif. Fromages à pâte molle

Cuvée spéciale pour les 20 ans de la fête des vins Biocoop. Cuvée avec de légers arômes de fruits noirs et de subtils arômes d'écorces d'agrumes. La bouche est souple et veloutée, d'une belle expression fruitée, avec des tanins fondus. Thierry et Pascal Julien reprennent l'exploitation familiale à la fin des années 1980 et convertissent le vignoble en bio. Les 105 ha de vignes sont situés sur les coteaux du Languedoc, sur un terroir argilo-calcaire.





Soit 10,00 € le litre



Merlot noir, Syrah noir, Grenache noir • 13,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire (0-3 ans)



Nez aux notes de fruits rouges. Bouche bien structurée, avec une belle longueur et un joli volume de fruits rouges. Le domaine du Val de l'Oule est un domaine que Fabrice Benoit a créé en 2005. Sur une étendue de 55 ha, il a remis en culture 17 ha. Ces parcelles de vignes sont disséminées au milieu de forêts de chênes et de pins.



La bouteille de 75 cl Soit 7,73 € le litre





LES AMANTS

Biofrance - Romanissa

Caladoc • 13,5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire (0-3 ans)



Le nez amène toute la splendeur de la garrigue méditerranéenne et des fruits rouges bien mûrs. La bouche est appétissante, gourmande. Glisse jusqu'au cœur des papilles gustatives. De l'élégance et un vrai caractère à la fois d'Est et d'Ouest. 5 générations se succèdent dans les Corbières sur un vignoble de coteaux. Conduite sage du vignoble avec de tout petits rendements. Vinification traditionnelle respectueuse des vins.









Soit 10.27 € le litre









Jacques Frelins Vignobles

Merlot noir • 13,5°



Charnu et aromatique



NOUVEAUTÉ

*LE NAT' rouge

Prêt à boire (0-3 ans)



burger au quinoa. Fromage de vache ou chèvre à pate molle.

Nez complexe, fruits noirs et épices. Bouche ample, aux tanins soyeux. Jacques Frelin est spécialisé dans la production et le négoce de vins bio depuis plus de 35 ans. Les vins sont issus des principaux vignobles du sud de la France (Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône et Provence, Bordeaux et Gascogne).



8,^{20 €} La bouteille de 75 cl Soit 10.93 € le litre

demeter



LOULOU **Domaine Malavieille**

VINS ROUGES

Carignan, Syrah, Grenache • 14°



NOUVEAUTÉ

Charnu et aromatique



Lonaue aarde (> 6 ans)



Accords mets et vins Steak frites, tartine de pélardon, mousse au chocolat, viande avec sauce au poivre ou au roquefort.

Le nez évogue la violette, l'encens et le poivre blanc. La bouche est ronde, progressive avec une attaque plutôt florale puis fruitée avec des notes de cerise pour finir sur l'épice. Le domaine de Malavieille est un domaine emblématique du Sud de la France. Convaincus de la nécessaire prestation organique pour produire des vins de caractère et soucieux d'être en harmonie avec l'agriculture du vivant, il y est développé l'agroforesterie, l'éco-paturage et l'hébergement de ruches.



Soit 11,33 € le litre







LE CHAMPS DES POSSIBLES

Domaine Ortola

Syrah, Grenache noir, mourvèdre noir • 12,5°



Léger et porté sur le fruit



Moyenne garde (3 à 6 ans)



Un vin sur le fruit avec des tanins soyeux. Un nez de violette et une attaque sur le fruit rouge avec une belle longueur pleine de fraicheur. Georges, Suzanne Ortola et leurs enfants conduisent un domaine en biodynamie sur 112 ha. Leur philosophie: pour faire un bon vin, il faut de bons raisins et donc des vignes évoluant dans un milieu vivant.



10,^{40 €} La bouteille de 75 cl Soit 13,87 € le litre







NATURAMANIA Château Coupe Rose

Grenache noir. Cinsault noir. Syrah noir • 13,5°



Léger et porté sur le fruit



Prêt à boire (0-3 ans)



raclette. Chèvre frais, comté

Au nez c'est un vin fruité, sur les notes de fruits rouges et de fruits noirs. En bouche nous retrouvons ces fruits, surtout le côté cerise avec en plus des tanins croquants et peu nombreux en fin de bouche. Le Château Coupe-Roses doit son nom à la présence d'une argile riche en manganèse de couleur rose. Les racines des vignes sont au frais et cela se ressent dans les vins. Aussi la nouvelle génération se lance dans l'agroforesterie.









20,^{80 €} Soit 27.73 € le litre





Grenache noir, Syrah noir • 13,5°



NOUVEAUTÉ

Charnu et aromatique



Longue garde (> 6 ans)



Nez très ouvert de fruit noir, de garrigue et finale poivrée. Le Mas Foulaquier s'étend sur un magnifique terroir d'éboulis argilo-calcaire sur l'appellation Pic Saint-Loup, au nord de Montpellier sur le début des contreforts cévennols. Le domaine est travaillé en bio et biodynamie depuis 1998 et certifié ECOCERT et DEMETER depuis 2008.



11,²⁰€ La bouteille de 75 cl Soit 14,93 € le litre







LA CUVÉE DE NOS PÈRES Château Chillac - Famille Cassy

Cabernet-Sauvignon, Malbec • 13,5°

VINS ROUGES



Charnu et aromatique



Longue garde (> 6 ans)



Camembert, reblochon.

Puissant en bouche, les petits fruits noirs tapissent le palais. Le tout est renforcé par le côté épicé du Malbec, transportant vers des notes poivrées. Le vignoble appartient à la famille depuis 5 générations. La conversion en bio fut une évidence autant pour le respect du vignoble, la santé et le vin. En 2019, il a évolué vers la biodynamie puis la plantation de haies, la plantation d'arbres et de ruches sont venus compléter la démarche.





Soit 9.20 € le litre



I'HOMME DU BOURDIEU

Domaine Boudon

Merlot noir, Cabernet-Franc noir, Cabernet-Sauvignon noir • 13°



Charnu et aromatique



Moyenne garde



Bel équilibre des trois cépages avec une palette aromatique de fruits rouges. Au vignoble Boudon. 28 ha sont conduits selon les règles. les méthodes et l'éthique de l'Agriculture biologique depuis 1963. Leur vignoble au coeur de l'Entre-deux-Mers, une histoire de famille, l'histoire de 3 générations d'hommes et de femmes passionnés.





16,80€ La bouteille de 75 cl Soit 22.40 € le litre



BAIES DE BERNATEAU Château Bernateau

Merlot noir, Cabernet-Franc noir • 13.5°



Charnu et aromatique



Prêt à boire (0-3 ans)



Tomme, brebis, comté.

Vin séduisant, aux arômes de fruits noirs intenses (prune et mûre), poivrés, fumés, tannins fondus pour un plaisir immédiat. Vignerons situés à Saint-Emilion depuis 1650, dans la propriété familiale de 17 ha d'agriculture biologique. Leur philosophie est de produire des vins vivants, vibrants de plaisir, façonnés par leurs terroirs et leurs origines.







SUD-OUES>



Soit 12.40 € le litre

JALLÉE DE LA LOIA

11,^{45 €}

Soit 15.27 € le litre



Merlot, Cabernet-Sauvignon, Malbec, Cabernet-Franc • 13°



Charnu et aromatique



Prêt à boire (0-3 ans)



Accords mets et vins Charcuterie, grillades, ragout, saucisse de Toulouse aux lentilles, salade de gésiers.

Nez de fruit rouge (groseilles airelles) et bouche fraîche très digeste avec des tanins fins. Catherine et Jean-Mary Le Bihan se sont lancés en 2000 dans l'aventure viticole. Soucieux de leur santé, de celle de leurs clients et de l'avenir de la planète, ils ont très vite opté pour la méthode biologique, puis biodynamique.



13,²⁰€ La bouteille de 75 cl Soit 17.60 € le litre



VOUVRAY LES CALCAIRES Domaine

Chenin blanc • 12,5°

de la Rouletière



NOUVEAUTÉ

I ES CAL CAIRES

OUVR

ROULETIERE

NOUVEAUTÉ

LE BIHAN

Ample et rond



Prêt à boire (0-3 ans)



poularde rôtie avec un jus à la citronnelle. Fromages de chèvre.

Nez expressif à dominante de fruits blancs soutenu par des notes d'amandes fraîches et de fleurs d'acacia. Bouche tendre et longue aux saveurs d'agrumes et de noisettes grillées. Le Domaine de la Rouletière se situe sur l'appellation d'origine contrôlée Vouvray et détient une cave majestueuse ainsi que des galeries troglodytiques où sont élevés des vins tranquilles et des fines bulles de Vouvray.



L'aimé Chai

LE BIHAN

VINS BLANCS





Domaine du Pas Saint Martin

Chenin blanc • 14°



Ample et rond



Prêt à boire (0-3 ans)



Jolie tension et minéralité en bouche qui évolue vers un registre salin. Bel équilibre. Le Pas Saint Martin est un domaine familial situé à Doué-la-Fontaine, dans le vignoble de Saumur, au carrefour de l'Anjou Blanc et de l'Anjou Noir. La famille Charrier-Massoteau y cultive 16 hectares de vignes, selon un mode de culture biologique.



11,^{90 €} La bouteille de 75 cl Soit 15,87 € le litre



LA PIE COLETTE Domaines Mouthes le Bihan

Sémillon blanc, Sauvignon blanc, Chenin blanc • 13°



Frais et fruité



Moyenne garde (3 à 6 ans)



Beaufort jeune

Nez aux notes de feuilles de pêcher, notes de gentiane et de pamplemousse jaune. Bouche ample et fraîche, séveuse, sur des notes de bâtons de réglisse et de gentiane. Finale longue et équilibrée. Catherine et Jean-Mary Le Bihan se sont lancés en 2000 dans l'aventure viticole. Soucieux de leur santé, de celle de leurs clients et de l'avenir de la planète, ils ont très vite opté pour la méthode biologique, puis biodynamique.















Soit 10.00 € le litre



Roussanne blanc, Viognier blanc, Chardonnay blanc • 12,5°



Frais et fruité



NOUVEAUTÉ

Prêt à boire (0-3 ans)



Au nez, des notes d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, on retrouve des arômes de pêche, d'abricot et d'aubépine. Le domaine du Val de l'Oule est un domaine que Fabrice Benoit a créé en 2005. Sur une étendue de 55 Ha, il a remis en culture 17 ha. Ces parcelles de vignes sont disséminées au milieu de forêts de chênes et de pins.



La bouteille de 75 cl Soit 12.67 € le litre





LA RIVIÈRE BLANCHE Le Pech d'André

Bourboulenc blanc • 13,5°



Frais et fruité



La Rivière Blanche

NOUVEAUTÉ

JACQUET

Prêt à boire (0-3 ans)



Vin d'un style très pur, vif et minéral, avec d'étonnants arômes de pomme fraîche mais moins exubérant qu'un chardonnay. Un domaine historique et familial depuis 1701, le Pech d'André élabore une gamme de vins élégants et non boisés à partir des cépages traditionnels et patrimoniaux du Languedoc. Il privilégie une approche agroécologique en favorisant la biodiversité et l'équilibre naturel.

PROVENCE



La bouteille de 75 cl Soit 15,87 € le litre







Domaine de l'Anchois

Savagnin rosé, Muscat d'Alexandrie blanc, Muscat de Hambourg noir • 12.5°



Ample et rond



Prêt à boire (0-3 ans)

Accords mets et vins Plats exotiques. cassolette de Saint-Jacques aux poireaux, charlotte aux poires, crumble pommerhubarbe.

Le nez s'ouvre sur le miel, les fruits jaunes, les fleurs blanches. L'attaque en bouche, légèrement citronnée, a des accents de jardin de fleurs. Un milieu de bouche légèrement beurré sur les amandes et les noix. Le domaine de l'Anchois, créé en 2015, a pour objectif de « faire un vin original qui corresponde au terroir en cultivant les vignes le plus naturellement possible ».

13,^{00 €} Soit 17,33 € le litre



LE SÉMAPHORE Mas de Jacquet

Muscat à petits grains • 16°



Frais et fruité



Longue garde (> 6 ans)



Vin de séduction au caractère élégant, robe dorée, nez d'une intensité remarquable. L'attaque en bouche est marquée par les agrumes, puis les fruits à chairs blanches. Le Mas se niche entre la mer Méditerranée et le Massif de la Gardiole dans le bois des Aresquiers sur la commune de Vic-la-Gardiole. Sur ces terres exceptionnelles et empreintes d'histoires, la vigne est cultivée en Agriculture Biologique depuis 2012.





VINS BLANCS

BORDEAUX



La bouteille de 75 cl Soit 11,87 € le litre







Domaine Simonneau

Sauvignon, Sémillon, Muscadelle • 12,5°



NOUVEAUTÉ

Château AUBARIT

2022

Frais et fruité



Prêt à boire (0-3 ans)

produire des vins blancs de qualité.

Accords mets et vins Apéritif, huîtres, crustacés, poissons, choucroute, raclette, fondues. Fromages à pâte pressée

cuite, chèvre frais.



14,^{50 €} Soit 19.33 € le litre







CRÉMANT DE BOURGOGNE

Gruhier

Pinot noir, Chardonnay blanc • 12°

VINS PÉTILLANTS



Vin pétillant



Longue garde (> 6 ans)



Belles bulles fines et délicates. Couronne persistante. Nez frais et fin d'agrumes. Le domaine Dominique Gruhier cultive 30 ha de vignes en bio depuis 2003.



VINS PÉTILLANTS



Nez finement musqué réhaussé d'un soupçon de buis et d'amande,

lié par une persistance aromatique harmonieuse. Bouche fraîche. ronde avec ampleur et notes légères d'agrumes. Au cœur de l'Entre-Deux-Mers Haut-Benauge, les vignes sont cultivées en Biodynamie depuis plus de 20 ans sur des terres Argilo-calcaires, très propices à



Soit 11.93 € le litre



Sauvignon blanc, Colombard blanc • 10°



NOUVEAUTÉ

Vin pétillant



Prêt à boire (0-3 ans)



Fines bulles fraîches, belle attaque florale, arômes fins de poires William. Finale généreuse, fraiche avec de la rondeur. La famille Fabre cultive la vigne depuis 1605. Elle possède plusieurs domaines en IGP et AOC Languedoc, Corbières et Corbières-Boutenac. Louis Fabre les a convertis à l'agriculture biologique en 1991.



La bouteille de 75 cl Soit 12,80 € le litre







Olearia Vitivinicola **Orsogna**

Malvasia • 13°



Vin pétillant



Prêt à boire (0-3 ans)



Vin riche et texturé avec des notes d'abricots secs, de gingembre et d'écorce d'orange qui se combinent avec une bouche crémeuse et une bulle persistante. Olearia Vitivinicola Orsogna est une coopérative viticole fondée en 1964 dans la région des Abruzzes. Elle compte aujourd'hui 450 producteurs.







NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES



Pour constituer sa sélection de fromages, Biocoop travaille en partenariat avec des éleveurs et transformateurs de lait sur la ferme, des groupements de producteurs ou encore des laiteries.

Lait de vache, de brebis ou de chèvre, chaque fromage a son histoire et son caractère : à vous de les découvrir au gré de vos envies!



Producteur



Affinage



Caractéristiques

FROMAGES AU LAIT DE VACHE

SAVOIE



22,83 € / kg

Bleu de Savoie Yenne



Coopérative de Yenne



21 jours



Souple et fondante. Goût franc, salé et dominé par les arômes du bleu.

Fromage à pâte persillée, confectionné par la Coopérative de Yenne, au pied de la Dent du Chat. La coopérative, appartenant directement aux producteurs, collecte le lait une fois par jour en Savoie ainsi que dans les communes limitrophes de l'Ain et de la Haute Savoie. Il est transformé dans les 24 h suivant la collecte.



Fromage de plateau.

Avec un vin blanc moelleux ou un vin doux naturel.

FROMAGES AU LAIT DE VACHE



18,¹2 € / kg

Mimolette demi-vieille



Coopérative Isigny Sainte-Mère



6 mois



Arôme fruité avec un goût de noisette.

Chez Isigny Sainte-Mère la fabrication de la Mimolette est une tradition vieille de plusieurs décennies. Les Mimolettes Isigny Sainte-Mère sont issues d'un lait naturellement riche et aromatique. Ils sont ensuite affinées en caves dans le plus grand respect de la tradition.





À l'apéritif, sur un plateau de fromage ou en cuisine. Avec une bière ambrée, un vin rouge sec ou un champagne rosé.

LOIRE



19,^{13 €} / kg

Tommette au vin blanc



SAS Mons Fromager



5 à 6 semaines



Texture onctueuse. Goût de raisin frais en croûte et de lait chaud à cœur.

L'idée était de fabriquer un fromage moelleux voire crémeux, doté d'un goût noisette et de conserver une fraîcheur en bouche II est frotté et morgé à l'eau salée et au vin blanc durant 4 semaines. Un fromage naturel, sans conservateurs, sans arômes de synthèse, fabriqué à la Laiterie de la Côte Roannaise.





Accompagne les charcuteries. S'accorde avec vin type Chardonnay ou Côte-roannaise ou une bière blonde.







FROMAGES AU LAIT DE VACHE

FROMAGES AU LAIT DE BREBIS 1



3,⁷⁸ € / unité

Cœur de burrata



Ferme Querceta



Pas d'affinage



Texture ultra crémeuse avec un goût doux et onctueux.

La stracciatella naquît au début du XXe siècle, lorsque la population rurale des Pouilles se trouva dans la nécessité de conserver tous les produits laitiers. La mozzarella devenait acide en deux jours, mais effilochée et mélangée avec de la crème fraîche, elle se conservait plus longtemps et donna vie à ce mélange ultra crémeux.



À déguster...

Nature, avec un filet d'huile d'olive, roquette, tomate. anchois, jambon cru de Parme, coppa de Parme. Avec un vin blanc ferme et pétillant.



LOIRE

35,^{38 €} / kg

Lavort



SAS Mons Fromager Affineur



6 à 8 mois



Texture onctueuse au goût doux et beurré, avec des notes boisées et animales.

Reconnaissable à sa forme de boulet de canon aplati, ce fromage est la création d'un producteur du Massif Central qui s'est inspiré du Queso de Tronchon, fromage ibérique à la forme identique. Fromage sans conservateurs et sans arôme de synthèse, il est confectionné par la Laiterie de la Côte Roannaise.



À déguster...

Charcuterie. Avec un vin blanc gras (Graves), un vin rouge fruité (Gamay) ou une bière blonde.

NAINE-ET-LOID

5,^{13 €} / unité

Crémeux d'Anjou



Gaborit



1 semaine



Texture souple et crémeuse, avec des notes douces et lactées.

Fromage à pâte molle et croûte fleurie type camembert. De fabrication traditionnelle, le Crémeux d'Anjou est moulé à la main. Il possède des saveurs typiques grâce à la richesse de son terroir : la vache Jersiaise, les prairies à fleurs composées et le savoir faire authentique de Marie Gaborit, maître fromager.



Champigny ou un cidre brut.

LARZAC

29,^{18 €} / kg

Tome d'Estaing



Les Bergers du Larzac



2 à 6 mois



Texture fondante et souple. Goût léger et fruité, arômes fleuris.

Créée dans le village d'Estaing cette tome est fabriquée par la coopérative des Bergers du Larzac. Fruit de l'implication de 5 bergers du plateau du Larzac, cette coopérative a été créée pour mettre en oeuvre une production responsable et respectueuse de l'environnement tout en développant la production laitière du plateau.





En fin de repas ou en raclette. Idéal avec de la confiture de

Avec un vin blanc sec (Jurançon) ou un vin rouge.





FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

ITALIE 34,⁹⁷ € / kg

Pecorino messer



Fattoria Lischeto



90 à 120 jours



Goût savoureux, acide avec une légère amertume.

Ce fromage tire son nom d' Ezzelino III de Romano, homme politique italien, dit « le Terrible », qui pour soulager son insomnie comptait les brebis. Fromage au lait cru de brebis, fabriqué à la ferme Lischeto en Toscane où vivent 800 brebis de race sarde, élevées en pleine nature tout au long de l'année. Pour sa fabrication, le lait entier cru est chauffé à une très basse température pour préserver toutes ses qualités et pour donner au fromage son goût typique.





finisterra &

SES PRODUCTEURS LOCAUX



Venez découvrir les produits de nos fromagers locaux en magasin!



Venez découvrir notre selection dans nos neuf magasins

A PARTIR DU 18 SEPTEMBRE 2023*

Nos magasins



BIOCOOP KERBIO EUROPE

Rue Daumier 29200 Brest 02 29 00 33 33

BIOCOOP KERBIO RIVE DROITE

114 bd Plymouth 29200 Brest 02 98 45 45 28



BIOCOOP KERBIO CENTRE VILLE

3 rue Kerfautras 29200 Brest 02 98 46 45 81

BIOCOOP KERBIO SIAM

7 rue Amiral Linois 29200 Brest 02 29 62 14 41



BIOCOOP FINISTERRA DES 3 POINTES

22 rue Kerallan 29280 Plouzané 02 57 55 00 33

BIOCOOP BIO ABERS

Zone de Mespaol 29290 Saint-Renan 02 98 32 61 02

BIOCOOP PRIM'VERT

8 Croas ar Rod 29260 Lesneven 02 98 83 07 06

BIOCOOP KASTELL BIO

45 av des Carmes 29250 Saint-Pol-de-Léon 02 98 19 59 79

BIOCOOP COCCINELLE

3 rue Marcellin Berthelot 29600 Saint-Martin-des-Champs 02 98 63 42 04

* Fête des fromages jusqu'au 7 octobre et Fête des vins jusqu'au 14 octobre.

Quantités disponibles jusqu'à épuisement des stocks pendant la durée de l'opération, sauf mention spécifique pour certains produits.

😵 L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

Vous avez des questions sur Biocoop, sur un produit ? Contactez le service clients au :

0 800 807 102



Retrouvez la liste des magasins Biocoop sur le site www.biocoop.fr



