

Les Produits

Le "Véritable Trappe" de l'Abbaye de la Coudre



Au pays des fromages, héritières des recettes des moines de Port du Salut, les moniales de l'Abbaye de la Coudre ont su préserver un fromage au goût riche de tradition.

Il s'agit d'une spécialité à croûte morgée, fabriquée avec du lait de vache des meilleurs pâturages de la Mayenne suivant un procédé mis au point par les moines de Port-du-Salut, qui le transmettent à leurs soeurs au moment de la création de la fromagerie. Il est affiné avec soin dans les caves voutées de l'abbaye pendant plusieurs semaines.

2 FROMAGES :

Le Petit Trappe : 400 g
Véritable Trappe, à la coupe : 2 kg

A découvrir absolument.

Les entremets



Les soeurs fabriquent également des poudres pour crèmes desserts instantanées, préparées à partir d'ingrédients naturels (algues, sucre, maïs et arômes naturels de vanille, framboise, citron, café, chocolat et praliné-noisette), sans adjonction de produits chimiques ni colorants artificiels.

Ces entremets sont sans colorant, aux goûts fins et délicats ; ils sauront étonner les plus exigeants gourmets.

ENTREMETS 6 PARFUMS

Formats de 50 g ou 1 kilo :

Vanille, Framboise, Citron, Café, Chocolat, Praliné-noisette.

Pour commander :

Si vous voulez recevoir ces produits à votre domicile, envoyez-nous un [e-mail](#) avec votre adresse, un bon de commande vous parviendra par la Poste.

Vous pouvez aussi vous adresser au Monastère de Chambarand qui vend nos produits, à cette adresse :

<http://www.chambarand.com/lepaniergourmandechambarand.htm>