

**FERME  
DU HAUT-VILLAGE**

*Depuis 1865 à Woellenheim*

**NOS PRODUITS LAITIERS**

# PRÉSENTATION : LA FERME DU HAUT-VILLAGE



Dans la même famille depuis 1865, la Ferme du Haut- Village est une ferme laitière en agriculture de conservation des sols.

Notre mission : perpétuer notre héritage familial en créant des produits de haute qualité (lait et produits laitiers, viande de pâturage, biométhane), tout en innovant pour l'avenir.

A partir de notre production laitière historique, nous avons décidé de transformer une partie du lait produit à la ferme.

Nous avons aujourd'hui un troupeau de vache dédié pour la transformation, 100% race **jerisiaise**, élevées dans une démarche "lait de pâturage".

Le lait des Jersiaises est exceptionnel à travailler : à partir de ce produit riche en matières grasses et protéines, nous produisons aujourd'hui une gamme variée de fromages (pâtes pressées non cuites, fromages lactiques), crème et beurre, le tout au **lait cru**.

# LES ASSORTIMENTS



## LE COLIS DÉCOUVERTE

Pour découvrir nos produits, nous vous proposons un assortiment de 1kg de produits avec un mélange de produits frais (beurre, crème, fromage à tartiner) et de fromage.



## LE PLATEAU DE FROMAGES

Pour vos évènements (apéros, dîner, etc.), nous vous proposons un joli plateau de fromages réalisés par nos soins, composé de 5 fromages différents.

Deux formats :

- « coeur de repas » (250g de fromage/personne)
- « apéro / fin de repas » (125g de fromage/personne)



# LES PÂTES PRESSÉES NON CUITES



**WELLNE** « *Woellenheim* » en alsacien, le nom de notre village

Particularité : un fromage moelleux à base de lait cru de race Jersiaise. La texture est beurrée, moelleuse avec des arômes torréfiés et une saveur riche. Polyvalent, il peut être dégusté seul ou accompagné, froid ou chaud (burger, fondue, raclette).

Le Wellne est disponible en nature et en aromatisé : ail des ours, sauge, thym, piment Ancho (doux), poivre de Java, moutarde.

Format : 36 cm de diamètre - 6-8kg

Affinage : 3-5 mois



*Wellne nature*

# LES PÂTES PRESSÉES NON CUITES



**WELLNE** « Woellenheim » en alsacien, le nom de notre village



*Wellne à l'ail des ours*



*Wellne à la moutarde*



*Wellne au piment Ancho (doux)*



*Wellne au poivre de Java*



*Wellne à la sauge*



*Wellne au thym*

# LES PÂTES PRESSÉES NON CUITES



**BÄRI** *Le nom de la rue où est située la ferme, en alsacien*

Particularité : un fromage au lait cru à la texture ferme et cassante, à la croûte poudreuse et aux arômes de lait chaud et de brioche fraîche. On retrouve des similarités avec le parmesan !

Format : 18 cm de diamètre - environ 1,8kg

Affinage : 8-12 mois



# LES PÂTES PRESSÉES NON CUITES



**LE 1865** *L'année d'arrivée de la famille Christ sur la ferme*

Particularité : notre tomme présente une croûte poudreuse aux nuances blanches et brunes. Sa texture moelleuse et élastique ainsi que son goût doux légèrement torréfié de brioche et de noisette, avec des notes subtiles de foin et de yaourt, en fait un choix polyvalent.

Format : 18 cm de diamètre - 1,5-2kg

Affinage : 4-5 mois



# LES PÂTES PRESSÉES NON CUITES



## LES VILLAGEOISES *Nos petits formats aromatisés*

Particularité : les Villageoises regroupent nos petits formats aromatisés. A la texture souple, savoureux avec les différents aromatisations, c'est un fromage parfait pour vos apéritifs et casse-croûtes.

Nous avons différentes versions :

- affinées à l'amer bière Wolfberger : les fromages frais sont trempés dans une solution à l'amer bière Wolfberger pendant 24h puis seront lavés avec cette même solution ;
- aromatisées : ail des ours, thym, sauge, piment Ancho (doux)

Format : 8 cm de diamètre - environ 300g

Affinage : 2 mois



*La Villageoise affiné à l'amer bière Wolfberger*

# LES PÂTES PRESSÉES NON CUITES



**WELLNE**

« Woellenheim » en alsacien, le nom de notre village



*La Villageoise à l'ail des ours*



*La Villageoise au piment Ancho*



*La Villageoise au thym*



*La Villageoise à la sauge*

# LES LACTIQUES



## LE PETIT JERSEY *La Jersiaise à l'honneur !*

Particularité : un fromage crémeux à base de lait cru de vache Jersiaise enrichi en crème. Sa croûte levurée de couleur crème et ivoire cache des arômes de miel et de noisette.

Format : 8 cm de diamètre - 80-90g

Affinage : environ 15 jours



## LE PETIT JERSEY TERRE/MER

Particularité : une version fraîche de notre Petit Jersey, enrobé d'un mélange d'herbes (ail des ours, salicorne, ortie, laitue de mer, cresson, menthe)

Affinage : aucun, c'est un fromage frais !



# LES LACTIQUES



## LE MAENNELESKAS *Le fromage du « petit bonhomme »*

Particularité : notre version du fromage à tartiner, légèrement acidulé, délicieusement frais et fondant, disponible ail et fines herbes ou figue/noix.



# CRÈME ET BEURRE



## LA CRÈME ÉPAISSE CRUE

Particularité : plusieurs cycles de maturation pour développer un maximum d'arômes

Conditionnement : en pot de 200g



## LE BEURRE CRU DE BARATTE

Particularité : produit avec notre crème épaisse crue, disponible en doux ou demi-sel

Conditionnement : en 125g ou 250g



# FERME DU HAUT-VILLAGE

4 Grand'rue de l'Eglise  
67370 Woellenheim

Contact :  
Emilie Bondoerffer  
[emilie@fermeduhautvillage.com](mailto:emilie@fermeduhautvillage.com)  
+33 (0)6 77 81 57 78

