

1

Gamme des produits laitiers
pur chèvre au lait cru
produit par

Chèvrerie de la Joanna

10 Coursière de Messimieu

69126 Brindas

www.chevrerie dela joanna.fr

Mise à jour au 20/03/2022

L'intégralité du lait produit par notre troupeau est transformé dans la fromagerie de la ferme

2

- Dérogation à l'agrément lait et produits laitiers : N°6902813
- *Concilier respect d'un savoir-faire paysan et normes sanitaires européennes est une des lignes de conduite de la Chèvrerie de la Joanna*



Le Palet



Caractéristiques :

Qu'il soit frais, crémeux, affiné ou sec ce fromage sera ravir toutes les papilles grâce à un goût de chèvre doux pour un fromage frais qui s'accroît avec l'affinage.

Poids :

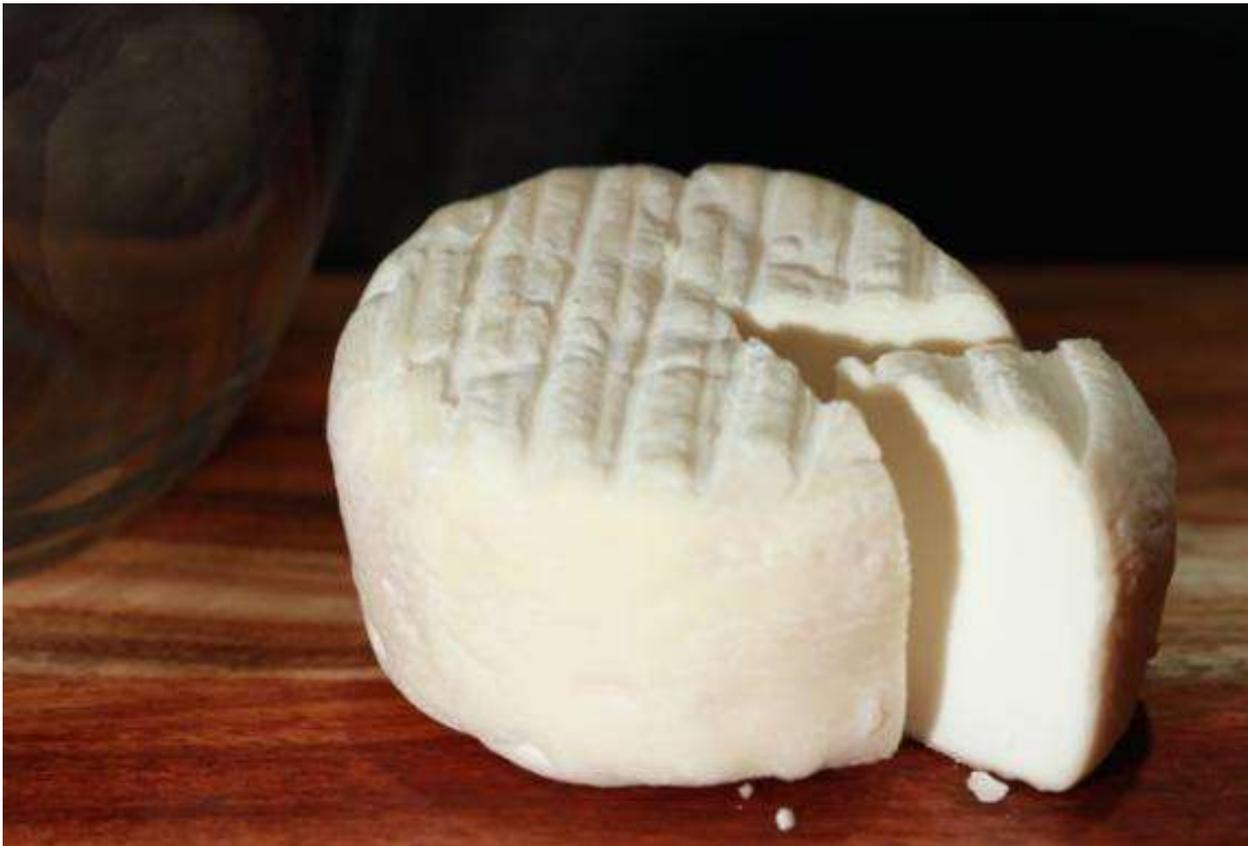
Environ 120 g au démoulage.

Disponibilité :

Stade frais à mi- sec : De Mars à mi- décembre

Stade sec : D'avril à l'hiver

Le Cathelin



Caractéristiques :

Qu'il soit frais, crémeux, affiné ou sec ce fromage sera ravir toutes les papilles grâce à un goût de chèvre doux pour un fromage frais qui s'accroît avec l'affinage.

Poids :

Environ 240g au démoulage.

Disponibilité :

Stade frais à mi- sec : De Mars à mi- décembre

Stade sec : D'avril à l'hiver

Le Tonnelet



Caractéristiques :

Frais ou mi- sec, ce fromage est adapté pour réaliser des tartines de chèvre chaud

Poids :

Environ 60g au démoulage

Disponibilité :

De Mars à mi- décembre

Le Palet à la figue

6



Caractéristiques :

Pour les amateurs de sucré-salé, ce fromage sera les ravir. Il allie le goût de chèvre au parfum de la figue. La confiture est réalisée par La ferme des grands bois, producteur à St Romain en Gier (Rhône).

Poids :

Environ 120g au démoulage.

Disponibilité :

Stade frais à mi- sec : De fin Février à mi- décembre

Le cœur chèvre & figue

7



Caractéristiques :

Pour les amateurs de sucré-salé, ce fromage sera les ravir. Il allie le goût de chèvre au parfum de la figue. La confiture est réalisée par La ferme des grands bois , producteur à St Romain en Gier(Rhône).

Poids :

Environ 130g

Disponibilité :

De mars à mi-décembre

Le Tonnelet ail et fines herbes

8



Caractéristiques :

Entouré d'un mélange de ciboulette, ail, persil et poivre, ce fromage apportera de la couleur à votre plateau.

Poids :

Environ 60g au démoulage.

Disponibilité :

Stade frais à mi- frais: De fin Février à mi- décembre

Le Tonnelet estival

9



Caractéristiques :

Entouré d'un mélange de thym, basilic, romarin, marjolaine, graines d'anis verte et fleur de lavande, ce fromage apportera de la couleur à votre plateau. Conseillé pour la recette des « chèvres chauds »

Poids :

Environ 60g au démoulage.

Disponibilité :

Stade frais à mi- frais: De fin Février à mi- décembre

Le Tonnelet chèvre & noisettes

10



Caractéristiques :

Entouré de noisettes hachées et grillées, ce mélange de saveurs « chèvre/noisette » se marient fort bien .

Poids :

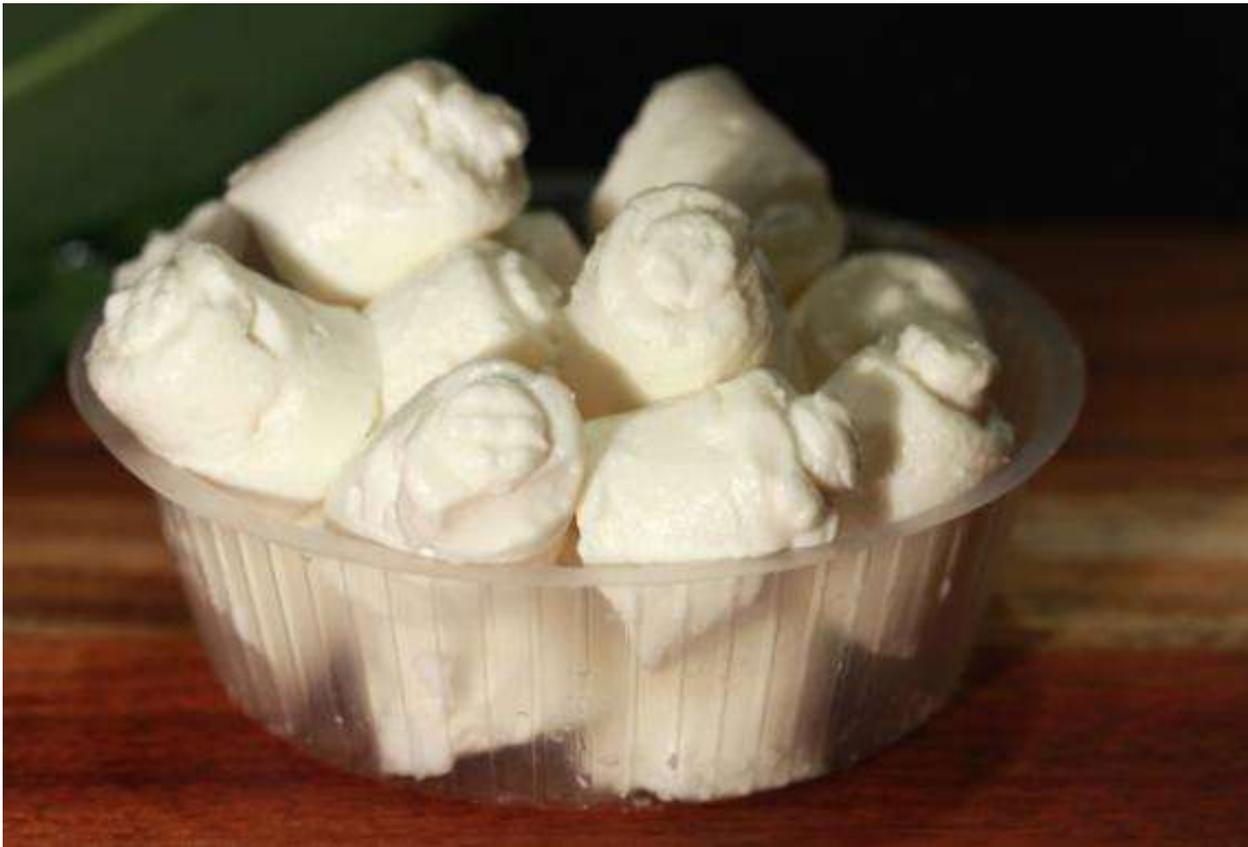
Environ 60g au démoulage.

Disponibilité :

Stade frais à mi- frais: De fin Février à mi- décembre

Les bouchons au miel de printemps

11



Caractéristiques :

Demi-frais ou mi-sec, ces fromages seront agrémenter vos apéritifs. Un goût de chèvre et de miel discret pour les demi-frais et plus prononcé pour les mi-sec. Le miel est produit par Mr et Mme Verdhelan , apiculteurs à Montagny (Rhône)

Poids :

La coupelle : environ 100g
Ou le sachet : environ 100g.

Disponibilité :

Stade frais à mi- sec: De mars à mi- décembre

Le palet au miel de printemps

12



Caractéristiques :

Pour les amateurs de salé-sucré, ce fromage sera les ravir. Il allie le goût de chèvre au parfum délicat du miel. Le miel est produit par Mr et Mme Verdhelan, apiculteurs à Montagny (Rhône)

Poids :

Environ 120 g au démoulage.

Disponibilité :

Stade frais à mi-sec :
De mi-mars à mi-décembre

Cœur chèvre & miel

13



Caractéristiques :

Pour les amateurs de salé-sucré, ce fromage sera les ravir. Il allie le goût de chèvre au parfum délicat du miel.

Le miel est produit par Mr et Mme Verdhelan , apiculteurs à Montagny (Rhône)

poids :

Environ 130 g

Disponibilité :

De mars à mi-décembre

Le fromage blanc

14



Caractéristiques :

Ce fromage blanc moulé à la louche apporte un goût de chèvre doux. Vous pourrez l'agrémenter de confiture, de coulis ou encore de miel.

Contenance :

Le plateau : 6*10 cl

Le pot : 40 cl

(Contient + de 85% d'humidité)

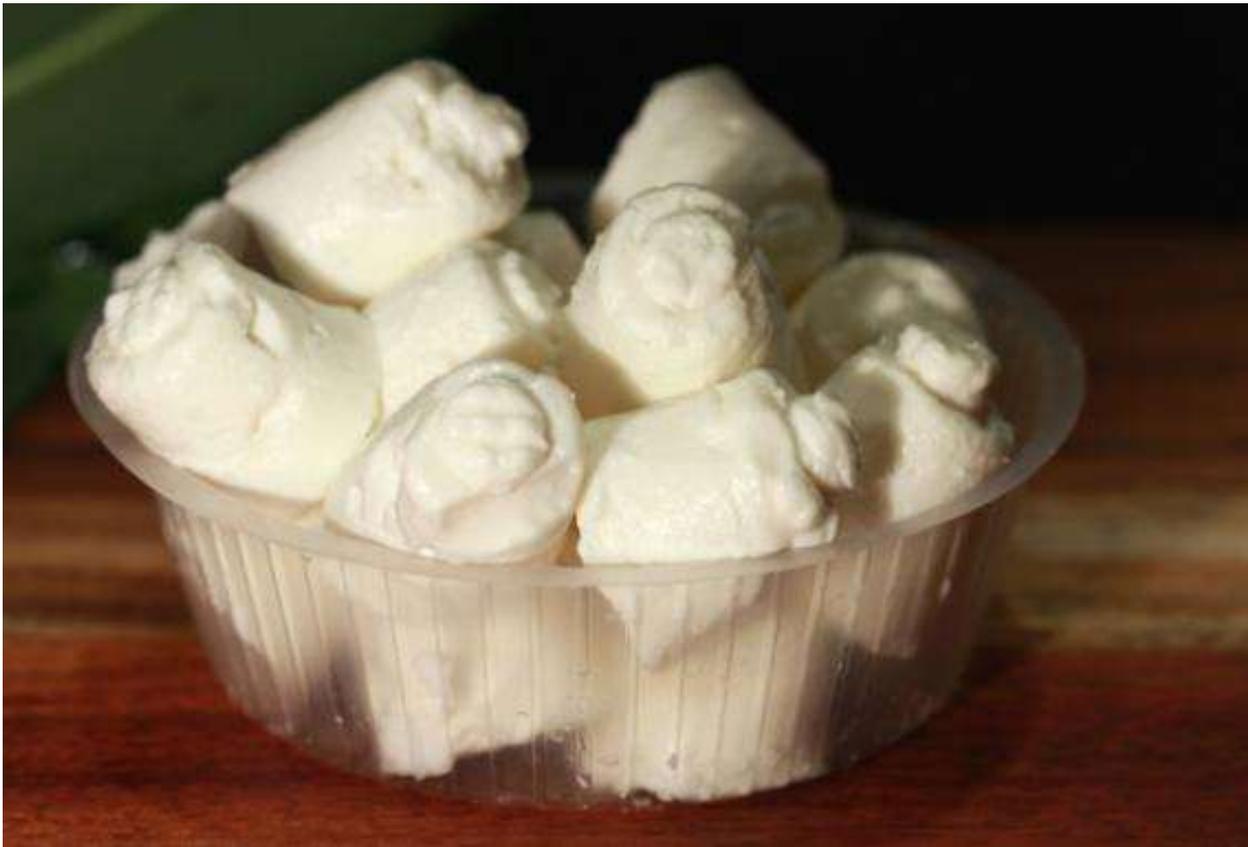
Le pot familial : ~1 Kg 2

Disponibilité:

De Fin février à mi-décembre

Les bouchons

15



Caractéristiques :

Demi-frais ou mi-sec, ces fromages seront agrémenter vos apéritifs. Un goût de chèvre discret pour les demi-frais et plus prononcé pour les mi-sec.

Poids :

En coupelle d'environ 100g

Disponibilité :

De mars à mi- décembre

La Pyramide et la tour cendrée

16



Caractéristiques :

Ce fromage résulte d'un caillé pré-égoutté, technique de moulage donnant une pâte moelleuse et un goût de chèvre délicat. Il est recouvert de cendre végétale pour améliorer sa conservation.

Poids au démoulage :

La pyramide : environ 240g
La tour : environ 125g

Disponibilité:

De mars à mi- Décembre

Brin de chèvre



Caractéristiques :

Fromage appartenant à la catégorie « pâte molle à coagulation rapide » Après 6 semaines minimum d'affinage, ce fromage libère beaucoup de parfum et de saveur. Sa texture est plutôt crayeuse. Se conserve plusieurs semaines.

Poids :

De 180 g à 270g

Disponibilité :

De mai à ~ janvier

Tome de chèvre



Caractéristiques :

Fromage fabriqué en cuve après la traite du matin . Son affinage est au minimum de 10 semaines. Sa texture est plutôt crayeuse. Se conserve plusieurs semaines.

Poids :

Environ 550 g/600g
Vendu entier ou par moitié

Disponibilité :

De juin à ~ janvier

Gamme de produits à partir de viande
caprine et porcine
proposée par

Chèvrerie de la Joanna

10 Coursière de Messimieu

69126 Brindas

www.chevrerie dela joanna.fr



La fabrication artisanale de ces terrines est réalisée par l'atelier agréé CEE « les saveurs Lyonnaises » à Brindas (ZA des Andrés-30,rue du chapitre)

Terrine brindasienne

21

Composition: maigre de chèvre , maigre et gras de porc, foie de porc ,œuf entier ,sel , poivre et épices, ail

Recette sans colorant, ni conservateur

Les chèvres sont élevées sur notre ferme. Environ 70 % de leur alimentation est produite sur notre exploitation. Elle est composée de fourrages secs, pâture, orge ou triticales, maïs et tourteau .

Pour donner un goût plus savoureux ,du porc provenant de notre élevage ou de la ferme de Montplaisir à Brindas est apporté dans cette recette.

Poids : 180g

Disponibilité : toute l'année



Terrine brindasienne au piment d'Espelette

22

Composition : maigre de chèvre, gorge et foie de porc ,œuf entier , sel, piment d'Espelette(1,4%),concentré de tomates, herbes aromatiques, ail, poivre

Recette sans colorant, ni conservateur

Les chèvres sont élevées sur notre ferme . Environ 70 % de leur alimentation est produite sur mon exploitation. Elle est composée de fourrages secs, pâture , orge ou triticales, maïs et tourteau .

Afin de donner un goût plus savoureux, du porc provenant de notre élevage ou de la Ferme de Montplaisir à Brindas est apporté dans la recette.

Poids : 180 g

Disponibilité : toute l'année



Terrine de chevreau

23

Composition : viande de chevreau(51%), gorge de porc, foie de porc et chevreau, œuf , sel, armagnac, 4 épices, poivre

Recette sans colorant, ni conservateur

Les chevreaux sont nourris au lait de chèvre et un peu de foin produit sur notre ferme.

Poids : 180g

Disponibilité : à partir de fin Juin



Terrine brindasienne à l'Armagnac

24

Composition : viande caprine, gorge et foie de porc, œuf, sel, armagnac (1%), 4 épices, poivre

Recette sans colorant, ni conservateur

Les caprins sont élevés sur notre ferme. Environ 75% de leur alimentation est produite sur notre exploitation. Elle est composée principalement de fourrages secs, pâture, orge ou triticale, maïs et tourteau.

Afin de donner un goût plus savoureux, du porc provenant de notre élevage ou de la Ferme de Montplaisir à Brindas est apporté dans la recette.

Poids : 180 g

Disponibilité : toute l'année

