

שמנה שרצים



טמא



טהור

צב-Toad

לטאה-Lizard



תנשמת-Mole

חומט-Snail



חלד-Weasel



אנקה
Hedgehog

עכבר-Mouse



כה-Chameleon





דף לה



דף לה





In 2003, Cabot Creamery asked us to age a special batch of cheddar, sparking a revolutionary collaboration. After more than a decade the cheese has developed into the cornerstone of our collection. After it comes to the Cellars, **we coat the young cheese in lard** and add an additional layer of cloth. The cheeses ripen in a specially calibrated vault in our Cellars, where they are constantly brushed, turned, and monitored for quality.

בשנת 2003, ביקשה מאיתנו מחלבת קאבוט ליישן סדרה מיוחדת של גבינת צ'דר, וכך נוצר שיתוף פעולה מהפכני. לאחר יותר מעשור, התפתחה הגבינה והפכה לאבן היסוד באוסף שלנו. משהגבינה מגיעה אל המרתפים שלנו, **אנו מצפים את הגבינה הצעירה בשומן חזיר** ומוסיפים שכבת בד נוספת. הגבינות מתיישנות בחלל מיוחד במרתפים שלנו, שבו הן עוברות הברשה, הפיכה ופיקוח קפדני על איכותן.

ר' מלכיא

ר' מלכיו



בלורית



אפר



גבינה



שפוד



שפחות

גומות

ר' מלכיא

ר' מלכיו

בלורית



אפר

גבינה



שפחות



שפוד

גומות

אמורא

משנה



+5

חולין



4

נטע
רבעי



3

ערלה
אסור
בהנאה



2

ערלה
אסור
בהנאה



1

ערלה
אסור
בהנאה



דף לה





חלב טמא



תנור פורני



