

Abondance



AOP depuis 1990

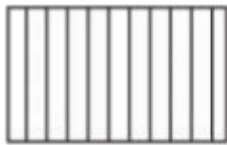


Zone de production

Famille technologique : pâte pressée cuite

Type : fromage au lait de vache

Astuces de découpe :



Description

C'est bien connu, Abondance ne nuit pas et surtout pas à nos palais ravis d'apprécier la texture souple de ce fromage d'origine monastique, fabriqué uniquement en Haute-Savoie avec le lait cru des deux traites quotidiennes. Moulé dans une toile, il est ensuite placé sous presse pendant une journée avant d'être salé. Placé en cave sur des planches d'épicéa pendant 100 jours minimum, il y est régulièrement frotté à l'eau salée et retourné. Ce fromage est connu pour son petit goût de noisette légèrement amer.

Que boire avec ? Un Chasselas, un Ripaille ou un Gamay.

Format : 40 cm de diamètre, 7,5 cm de haut

Poids : 6 à 12 kg

Points marquants du mode de production

Caractéristiques organoleptiques :

Œil : la meule se caractérise par un talon concave et un croûtage emmorgé, d'aspect toilé et de couleur jaune doré à brun. La pâte, de couleur ivoire à jaune pâle, présente généralement quelques petites ouvertures régulières et bien réparties.

Texture : la pâte est souple, fondante, non élastique.

Nez : odeurs de terre humide (cave, champignon, etc.).

Goût : fruité avec des touches d'ananas, abricot, agrumes, citron, noisette.

Site internet : www.fromageabondance.fr