

Banon



AOP depuis 2003



Famille technologique : chèvre

Type : fromage au lait de chèvre

Astuces de découpe :



Description

L'histoire raconte que ce petit fromage de chèvre était déjà servi à la table des empereurs romains. Il est l'un des rares fromages de chèvre à être fabriqué selon la technique du caillé doux, imposée par le climat chaud et sec.

Affiné dans des feuilles de châtaigniers liées par un brin de raphia naturel, le Banon est ainsi isolé de l'air. Il y développera les arômes bien spécifiques au Banon, fruit d'une alchimie entre la fermentation du caillé doux et les tanins des feuilles de châtaigniers.

Que boire avec ? Des vins de son terroir et notamment un vin blanc des Coteaux de Pierrevet.

Format : 75 à 85 mm de diamètre, 20 à 30 mm de haut.

Poids : 90 à 110g

Points marquants du mode de production

Au cœur de la Haute-Provence, les troupeaux de chèvres en liberté, trouvent l'essentiel de leur alimentation sur les collines. Ils donnent un lait riche et parfumé que les producteurs transforment, avec passion et obstination, en un subtil Banon. Les fromages sont ensuite pliés manuellement dans les feuilles de châtaigniers ramassées une à une à l'automne.

Caractéristiques organoleptiques :

Œil : croûte de couleur mordorée.

Texture : onctueuse et fondante en bouche.

Nez : notes animales et boisées.

Goût : mélange de douceurs et de saveurs fortes. Arômes ammoniaqués, de sous-bois avec une légère amertume finale.

Site internet : <http://www.banon-aoc.com>