

Beaufort



AOP depuis 1968

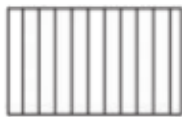


Zone de production

Famille technologique : pâte pressée cuite

Type : fromage au lait de vache

Astuces de découpe :



Description

Mais pourquoi les meules de Beaufort possèdent-elles un talon concave ? Simplement, parce qu'après avoir été moulé dans une toile de lin, le fromage fabriqué avec du lait de vache de races Tarine ou Abondance est maintenu par un cercle de hêtre qui lui donne cette fameuse forme. Vous trouverez chez votre fromager du Beaufort fabriqué de novembre à mai inclus quand les vaches sont nourries à base de foin, du beaufort « été » qui correspond à des productions laitières de juin à octobre inclus, quand les vaches sont à la pâture et, du Beaufort « chalet d'alpage », produit après chaque traite, au-dessus de 1 500 mètres d'altitude avec le lait d'un seul troupeau et selon les techniques traditionnelles.

Que boire avec ? Un Chignin Bergeron ou un vin blanc d'Arbois.

Format : 11 à 16 cm de haut, 35 à 75 cm de diamètre.

Poids : 40 à 45 kg

Points marquants du mode de production

Fromage fabriqué à partir de lait cru et entier, dans les Hautes-montagnes de Savoie.

La production laitière du troupeau, de vaches de race Tarine et Abondance, n'excède pas 5000 kg/ vache en lactation/an. Les vaches pâturent du fond des vallées jusqu'à 2500 m d'altitude ce qui en fait la production de lait la plus haute d'Europe.

Les levains sont préparés par le fromager et la présure est issue de la caillette de veau. L'utilisation de tout autre produit est interdite en fabrication.

Les grains de caillé sont chauffés à 54°C. A la fin de la fabrication, ils sont recueillis dans une toile de lin et le cercle de bois qui donne la forme concave du talon.

Caractéristiques organoleptiques :

Œil : fine croûte brun clair à orangée, grainée par la marque de la toile de lin. Sa pâte est de couleur ivoire à jaune d'or, lisse et dense. Lorsqu'il est longuement affiné, des cristaux blancs parsèment la pâte.

Texture : À la fois ferme et fondante en bouche, la pâte est de texture grasse et malléable.

Nez : fromage très aromatique qui dégage un bouquet complexe où l'on peut trouver des arômes beurrés, boisés, floraux, ou encore des parfums de fruit.

Goût : de saveur à la fois salée et douce, c'est un fromage typé sans pour autant être fort ; son goût est généreux et persistant en bouche.

Site internet : www.fromage-beaufort.com