

Cantal



AOP depuis 1956



Zone de production

Famille technologique : pâte pressée cuite

Type : fromage au lait de vache

Astuces de découpe :



Description

40 cm de diamètre, 40 cm de hauteur, 40 kg !!!! Vous ne le verrez que rarement entier. Pourtant au moindre petit morceau en bouche vous le reconnaîtrez grâce à sa texture. Cela est dû à sa fabrication : pressé une première fois, on obtient de la tome, qui va être broyée et salée dans la masse avant d'être à nouveau pressée pour donner la forme finale du fromage. Les goûts et les saveurs vont évoluer au fil du temps et de l'affinage tout en conservant cette sensation unique de fermeté et de fondant. Jeune affiné de 30 à 60 jours, Entre-Deux de 90 à 120 jours ou Vieux de plus de 240 jours votre fromager saura vous conseiller selon vos goûts.

Que boire avec ? Un Gaillac rouge.

Format :

Poids :

Points marquants du mode de production

Caractéristiques organoleptiques :

Jeune, Entre-Deux et Vieux sont des fromages gustativement bien différents !

Œil : la croûte est fine, de couleur blanche qui devient caractéristique avec un bouton dense et régulier de couleur dorée avant de s'assombrir en devenant « vieux ».

Texture : granuleuse et friable sous les doigts, alors qu'elle est fondante en bouche.

Pour un cantal Jeune la pâte est ferme tout en restant souple avant d'être plus maillée et de devenir friable pour un cantal vieux.

Nez : jeune, la pâte dégage une odeur caractéristique de beurre frais. Puis, en s'affinant, des notes aromatiques florales puis épicées apparaissent progressivement.

Goût : de saveur très légèrement acidulée en début d'affinage avec un parfum beurré, son goût atteint un équilibre subtil entre harmonie et diversité des arômes (cantal entre-deux) puis devient lentement plus intense, fruité, animal et persistant en bouche.

Site internet : www.jaimelecantal.com