

Laguiole



AOP depuis 1961



Zone de production

Famille technologique : pâte pressée non cuite

Type : fromage au lait cru et entier de vache

Astuces de découpe :



Description

Et dire que ce fromage qui peut peser jusqu'à cinquante kilos, a failli disparaître dans les années d'exode rural qui ont précédé l'obtention de son Appellation d'Origine Contrôlée. Heureusement, une coopérative redoubla d'efforts pour que cette pâte pressée non cuite fabriquée depuis le XIII^e siècle, ne tombe pas dans l'oubli. Issu du lait cru et entier des vaches élevées sur le plateau de l'Aubrac, il est produit toute l'année et est affiné au minimum quatre mois. Considéré comme un fromage de garde, il est encore meilleur quand il est proposé après dix mois d'affinage. La Tome fraîche de l'Aubrac - au premier stade de fabrication du fromage - est connue pour entrer dans la composition de l'Aligot de l'Aubrac.

Que boire avec ? Un Marcillac.

Format : le « Laguiole » a la forme d'un cylindre de 30 à 40 centimètres de diamètre.

Poids :

Points marquants du mode de production

Fromage à pâte pressée non cuite fabriqué à base de lait cru et entier. Des conditions de production de lait définies pour obtenir un fromage de garde en lien avec sa zone naturelle de l'Aubrac (2 races de vaches obligatoires : La Simmental et l'Aubrac, production par vache limitée à 6 000 L par an, alimentation fourragère à base de pâture et de foin).

Caractéristiques organoleptiques :

Œil : croûte sèche de couleur blanchâtre à gris clair peut devenir brun ambré à gris granité au cours de l'affinage.

Texture : Sa pâte est de couleur ivoire à jaune paille et à la fois ferme et souple.

Nez : lactée, herbe fraîche sur la pâte à moisissures, carné viande séché proche de la croûte.

Goût : lactique moyen à intense selon le degré d'affinage, équilibré avec un caractère spécifique qui s'exprime sur des nuances qui vont de l'herbe fraîche aux fruits secs, et une bonne persistance en bouche.

Site internet : www.fromage-laguiole.fr