

Livarot



AOP depuis 1975



Zone de production

Famille technologique : pâte molle à croûte lavée

Type : fromage au lait de vache

Astuces de découpe :



Description

Originaire du Pays d'Auge, le Livarot est un fromage à pâte molle et à croûte lavée, brillante et sableuse, d'un beau rouge-orangé. Baptisé « la viande du pauvre » au XIXe siècle, c'est un fromage de caractère à l'arôme fort et au goût puissant, évoquant la charcuterie fumée. On le surnomme le Colonel en raison des cinq bandelettes qui l'entourent, originellement pour l'empêcher de s'affaisser durant son affinage. Ces bandelettes sont fabriquées à partir de laïches, des roseaux de marécage récoltés dans des lagunes, rassemblées en gerbe puis mises à sécher.

Que boire avec ? Un cidre ou un Calvados AOC du Pays d'Auge ou un Rhum de la Martinique AOC.

Format :

Le Livarot (125 mm de diamètre),

Le grand Livarot (200 mm de diamètre),

Le trois-quarts Livarot (110 mm de diamètre),

Le petit Livarot (80 mm de diamètre), avec une hauteur de 40 mm.

Poids : le Livarot (500 grammes), le grand Livarot (> 1200 g), le trois-quarts Livarot (350 g), le petit Livarot (200 g).

Points marquants du mode de production

Caractéristiques organoleptiques :

Œil : la croûte ridée, orangée à rougeâtre, est sableuse et légèrement poisseuse sous le doigt. Un léger duvet blanc peut apparaître avec l'affinage. La pâte de couleur jaune présente des petits trous. Le cœur peut être un peu crayeux.

Texture : pâte bien souple avec un cœur légèrement plus ferme.

Nez : une odeur marquée d'étable et de foin émane de la croûte, alors que la pâte donne un parfum franc de lait chaud. L'odeur devient plus soufrée lorsque le fromage est très affiné.

Goût : le goût franc et puissant révèle des arômes d'étable, de cuir et de charcuterie fumée.

Site internet : www.fromage-normandie.com