

Neufchâtel



AOP depuis 1969



Zone de production

Famille technologique : pâte molle à croûte fleurie

Type : fromage au lait de vache

Astuces de découpe :



Pour la bonde et double bonde sur le sens de la hauteur.

Pour le cœur couper de la pointe au centre, puis couper une tranche et remettre la partie coupée pour reformer le cœur.

Description

Fabriqué dans le pays de Bray, le Neufchâtel est le plus ancien des fromages de Normandie. Avec sa pâte molle et sa croûte fleurie, il peut être présenté moulé en briquette, bonde cylindrique, carré en 100g, double-bonde ou en forme de cœur de 200g ou 600g. C'est un fromage dont on apprécie particulièrement la croûte blanche à l'aspect légèrement duveteux et la pâte légèrement salée, onctueuse et au bon goût lacté.

Que boire avec ? Un Graves ou un cidre AOC de Normandie.

Format :

- Bonde cylindrique, 4,5 cm de diamètre, 6,5 cm de haut, **100 g**; - double bonde, 5,8 cm de diamètre, 8 cm de haut, **200 g**,
- Carré, 6,5 cm de côté, 2,4 cm de haut, **100 g**,
- Briquette, 7 cm de long, 5 cm de large, 3 cm de haut, **100 g**,
- Cœur, 8,5 cm du centre à la pointe, 10 cm d'un arrondi à l'autre, 3,2 cm de haut, **200 g**; - gros cœur, 10,5 cm du centre à la pointe, 11 cm d'un arrondi à l'autre, 5 cm de haut, **600 g**.

Poids : 100 – 200 - 600 g

Points marquants du mode de production

La forme du cœur : Pendant la guerre de 100 ans, les jeunes femmes avaient sympathisé avec l'occupant anglais. Elles envoyaient des fromages en forme de cœur aux soldats anglais pour témoigner de leur amour.

Caractéristiques organoleptiques :

 il : belle forme, bien moulé, faces planes ou légèrement ridées, parallèles, talons droits, arrêtes nettes, dimensions conformes, peau fine, moisissures blanches (*penicillium candidum* ras et dens) cr meux.

Texture : couleur blanche homogène, ou plus jaune selon saison et affinage. Souple, ferme sans excès, non collante, non coulante, Cr meuse, onctueuse, fondante, douce.

Nez : odeur de *penicillium*, de fraicheur lactique.

Goût : franc, agréable et doux, légèrement salé, lactique, frais.

Site internet : www.neufchatel-aoc.org