

Ossau-Iraty



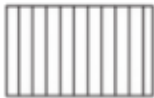
AOP depuis 1980



Famille technologique : pâte pressée non cuite

Type : fromage au lait de brebis

Astuces de découpe :



Description

Issu du système agropastoral, ce fromage de brebis millénaire fut au XIV^e siècle une valeur d'échange reconnue dans de nombreux contrats de location ou de vente et constituait la première source de revenu des bergers. Il tient son nom de la vallée d'Ossau en Béarn et du massif d'Iraty au Pays Basque. Fromage dit de garde, il se savoure traditionnellement avec de la confiture de cerises noires mais certains gourmets vous conseilleront de le goûter avec de la pâte de coings.

Que boire avec ? Un Jurançon moelleux ou un Irouléguay Rouge.

Format : deux formats distincts : le petit format (18 à 20 cm de diamètre et 7 à 10 cm de hauteur) et le gros format (25,5 à 26 cm de diamètre, 9 à 12 cm de hauteur).

Poids : 2 à 3 kg pour le petit format et 4 à 5 kg pour le gros format (jusqu'à 7 kg pour les fermiers).

Points marquants du mode de production

- Zone : les producteurs, les transformateurs et les affineurs doivent être situés en Pays basque et dans les vallées Béarnaises.
- Races : seul le lait des trois races locales peut être mis en fabrication AOP Ossau-Iraty : manech tête rousse, manech tête noire et basco-béarnaise.
- Alimentation : les brebis sont nourries majoritairement avec les fourrages et céréales issues de la zone AOP Ossau-Iraty, sans OGM.
- Fabrication : le processus de fabrication est strictement encadré, les additifs et traitements très limités.
- Affinage : les conditions d'affinage sont également encadrées, la durée d'affinage minimum étant de 80 jours pour le petit format et de 120 jours pour le gros format.
- Identification : les fromages AOP Ossau-Iraty sont identifiés dès la fabrication par un marquage sur la croûte ; leur étiquetage doit comporter le nom de l'appellation et le logo AOP.

Caractéristiques organoleptiques :

Œil : croûte fine et sèche allant du jaune orangé au gris clair ; pâte de couleur crème, très homogène, ne comportant pas ou peu de trous.

Texture : pâte ferme mais grasse au toucher, devenant dure et légèrement cassante après de longs mois d'affinage. En bouche, la texture reste fine et fondante, non granuleuse.

Nez : odeur fraîche et douce, légèrement lactée lorsqu'il est jeune (3 mois), puis des notes de noisette grillée, de foin, de beurre et de brebis s'affirment avec le temps.

Goût : la texture fine et fondante associée à la saveur légèrement sucrée, aux arômes lactés et torréfiés, se retrouvent en bouche pour donner un ensemble à la fois équilibré, fin et persistant.

Site internet : www.ossau-iraty.fr