

Pont-l'Evêque



AOP depuis 1972

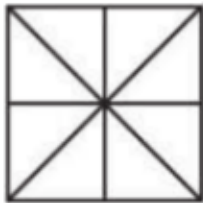


Zone de production

Famille technologique : pâte molle à croûte lavée

Type : fromage au lait de vache

Astuces de découpe :



Description

D'origine monastique, le Pont-l'Evêque est un fromage à pâte molle et à croûte lavée, ou brossée, s'installe une légère fleur au cours de l'affinage. Sa croûte jaune d'or à orangée abrite une pâte souple aux arômes de crème et d'étable. Il a acquis sa forme carrée au XVIIème siècle afin de se différencier des autres fromages du pays d'Auge, dont l'ancêtre commun est l'Angelot.

Que boire avec ? Un Poiré de Domfront AOC, un Chardonnay ou un thé vert japonais.

Format :

Le pont-l'évêque (105 à 115 mm de côté),

Le grand pont-l'évêque (190 à 210 mm de côté),

Le petit pont-l'évêque (90 à 95 mm de côté),

Le demi pont-l'évêque rectangulaire (110 sur 55 mm de côté).

Poids : le Pont-l'Evêque (350 à 400 grammes), le grand Pont-l'Evêque (1200 g minimum), le petit Pont-l'Evêque (220 g), le demi Pont-l'Evêque (180 g).

Points marquants du mode de production

Caractéristiques organoleptiques :

Œil : bien que lavée, un fin duvet blanc couvre la croûte orangée. Celle-ci est nettement striée par les marques des grilles d'affinage. La pâte de couleur jaune crème est lisse et brillante avec 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 généreux et persistant, lactique et animal, avec des notes de noisette donne un ensemble de caractère chaleureux

Site internet : www.fromage-normandie.com