

## Roquefort



AOP depuis 1925



Zone de production

**Famille technologique :** pâte persillée

**Type :** fromage au lait cru de brebis

**Astuces de découpe :**



Se coupe - idéalement avec une lyre- en 2 par son diamètre puis chaque moitié est recoupée en 2 dans sa hauteur afin de mettre à l'honneur les veinures de la pâte. Découper au préalable soigneusement le papier aluminium au couteau pour que le pliage recouvre harmonieusement le Roquefort. Doit être sorti 1 h avant consommation pour être dégusté chambré à température ambiante.

### Description

Est-il encore nécessaire de présenter ce fromage dont la fabrication fut protégée par le Parlement de Toulouse dès 1666 et qui fut le premier à obtenir une Appellation d'Origine en 1925 ? Fabriqué à partir de lait cru de brebis, le Roquefort est un monument de notre patrimoine gastronomique. Parce que la légende est belle, on gardera en mémoire que c'est un berger qui abandonna son troupeau de brebis et son repas de pain et de caillé dans les caves de Cambalou pour suivre sa belle. A son retour, la moisissure avait recouvert le pain et métamorphosé le caillé en un fromage bleuté. Le Roquefort était né.

**Que boire avec ?** Un Montbazillac, un Banyuls ou un Bergerac moelleux.

**Format :** format cylindrique de 19 à 20 cm de diamètre et 8,5 à 11 cm de hauteur.

**Poids :** 2,5 à 3 kgs.

### Points marquants du mode de production

- Fromage au lait de brebis de race Lacaune exclusivement.
- Pâturage quotidien dès que les conditions climatiques le permettent.
- Collecte du lait de brebis à 24 h.
- Fabrication du fromage avec du lait cru et entier, non normalisé.
- Affinage et maturation pendant 90 jours minimum.

### Caractéristiques organoleptiques :

**Œil :** sous l'habillage d'aluminium, sa pâte est ivoire et humide avec de nombreuses cavités harmonieusement réparties et aux nuances bleu-vert.

**Texture :** le roquefort doit se consommer chambré à température ambiante. Sa pâte est très fondante en bouche et onctueuse.

**Nez :** nez vif et puissant avec une légère odeur de moisissure.

**Goût :** la saveur du roquefort est franche, fraîche, fine et prononcée. Son goût est intense et long en bouche.

**Site internet :** [www.roquefort.fr](http://www.roquefort.fr) ou [www.soyez-roquefort.fr](http://www.soyez-roquefort.fr)