

Salers



AOP depuis 1961



Zone de production

Famille technologique : pâte pressée non cuite

Type : fromage au lait de vache

Astuces de découpe :



Description

Fabriqué initialement près du village qui porte le même nom dans les montagnes du Cantal, l'AOP Salers est le seul fromage 100% fermier qui n'est fabriqué que du 15 avril au 15 novembre à la condition que les vaches soient à la pâture.

L'autre obligation pour les producteurs est de recevoir le lait de la traite et de fabriquer le fromage dans un récipient en bois qui s'appelle la « gerle ». Cette gerle va créer un écosystème qui permettra à chaque flore de s'exprimer pour lui donner des goûts subtils issus de nos montagnes. Associés au savoir-faire de chaque fromager, nous avons l'habitude de dire, 90 producteurs - 90 fromages Salers !

Que boire avec ? Un Côte Rôtie.

Format :

Poids :

Points marquants du mode de production

Caractéristiques organoleptiques :

Œil : la croûte est épaisse boutonée et dorée pouvant être fleurie de taches rouges et orangées ; la pâte est plutôt jaune

Toucher : la pâte est ferme, paraît friable et granuleuse mais devient fondante en bouche

Nez : jeune, le salers a des notes de beurre et de crème, puis en s'affinant se dégage rapidement un parfum plus épicé.

Goût : au travers d'une lente persistance en bouche, ses arômes reflètent ce que mangent les vaches dans les prairies avec des tonalités herbacées (foin, fleurs...) et fruitées (noisette, agrume...). Un salers très affiné sera plus poivré et corsé.

Site internet : www.aop-salers.com