

# Abondance



C'est bien connu, Abondance ne nuit pas et surtout pas à nos palais ravis d'apprécier la texture souple de ce fromage d'origine monastique, fabriqué uniquement en Haute-Savoie avec le lait cru des deux traites quotidiennes. Moulé dans une toile, il est ensuite placé sous presse pendant une journée avant d'être salé. Placé en cave sur des planches d'épicéa pendant 100 jours minimum, il y est régulièrement frotté à l'eau salée et retourné. Ce fromage est connu pour son petit goût de noisette légèrement amer.



FROMAGE  
AU LAIT DE VACHE



ANNÉE DE LABELLISATION  
1990

## CHIFFRES CLÉS

**240**

Producteurs de lait

**75**

Producteurs fermiers

**15**

Ateliers de fabrication

**14**

Ateliers d'affinage

**3497**

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

[www.fromageabondance.fr](http://www.fromageabondance.fr)

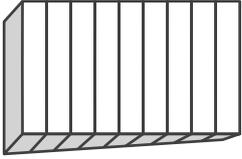
SITE WEB LAIT CRU :

[www.fromagesaulaitcru.fr](http://www.fromagesaulaitcru.fr)





## Découpe



## Pains

Pain aux noix  
Baguette aux graines



## Accords gourmands

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
À consommer avec modération.

Vin blanc sec de Savoie  
Crémant de Savoie  
Vin de Savoie  
Rosé pétillant



## Vue

Talon concave, croûte  
emmorgée, d'aspect toilé  
et de couleur jaune doré à  
brun



## Texture

Pâte souple et fondante



## Goût

ruité, légères notes de  
noisette, d'ananas ou  
d'agrumes