

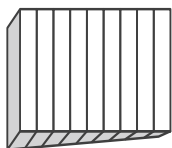
# Beaufort



Simplement, parce qu'après avoir été moulé dans une toile de lin, le fromage fabriqué avec du lait de vache de races Tarine ou Abondance est maintenu par un cercle de hêtre qui lui donne cette fameuse forme. Vous trouverez chez votre fromager du Beaufort fabriqué de novembre à mai inclus quand les vaches sont nourries à base de foin, du beaufort « été » qui correspond à des productions laitières de juin à octobre inclus, quand les vaches sont à la pâture et, du Beaufort « chalet d'alpage », produit après chaque traite, au-dessus de 1500 mètres d'altitude avec le lait d'un seul troupeau et selon les techniques traditionnelles. Le Beaufort est un fromage de Savoie au lait cru à pâte pressée cuite dont la pâte est de couleur ivoire à jaune pâle. On retrouve souvent le Beaufort sur des plateaux de fromages classiques. Une meule de Beaufort pèse environ 40 kg. Ce fromage se marie, avec modération avec de nombreux vins blancs.



## Découpe



L'idéal est de retrouver une portion du talon concave, véritable signe de reconnaissance. Si les quartiers sont trop lourds pour la quantité désirée, ils peuvent alors être séparés en deux dans l'épaisseur du fromage.



## Vue

**Forme** : meule plate, à talon concave, à hauteur régulière (11 à 16 cm).



## Texture

Pâte en bouche : souple et onctueuse



## Goût

Arôme et saveur en bouche : franc, un peu salé, sans amertume ni goût



FROMAGE  
AU LAIT DE  
VACHE



ANNÉE DE LABELLISATION  
1968



## CHIFFRES CLÉS

**354**

Producteurs de lait

**33**

Ateliers de fabrication

**1**

Atelier d'affinage

**5040**

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

[www.fromage-beaufort.com](http://www.fromage-beaufort.com)

SITE WEB LAIT CRU :

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



## Pains

Pain aux noix  
Baguette aux graines



## Accords gourmands

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

De nombreuses associations vous séduiront : un Ch Bergeron, un Crémant de Savoie et une bière blond artisanale

exempt de déformation.

**Croûtage** : croûte frottée (emmorgée), propre, solide et humide, de couleur jaune à brune uniforme.

Pas de pli de toile, de fente, de fissure, de tache blanche ou grise.

**Aspect de la pâte** : couleur ivoire à jaune pâle sans ouvertures ; quelques fines lainures ou petits trous (oeil de perdrix) sont possibles.

rance. Arôme caractéristique rappelant celui de la noisette.