

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 1 500 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.



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

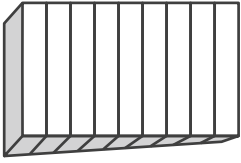
SITE WEB LAIT CRU :

www.fromagesaulaitcru.fr





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.



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 Chignin Bergeron, un Crémant de Savoie et une bière blonde artisanale



Vue

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



Texture

Pâte en bouche : souple et onctueuse



Goût

Arôme et saveur en bouche : franc, un peu salé, sans amertume ni goût rance. Arôme caractéristique rappelant celui de la noisette.

ivoire à jaune pâle sans
ouvertures ; quelques fines
lainures ou petits trous (oeil
de perdrix) sont possibles.