Ossau-Iraty

Issu du système agropastoral, ce fromage fermier de brebis des Pyrénées Atlantiques fut au XIVe siècle une valeur d'échange reconnue dans de nombreux contrats de location ou de vente et constituait la première source de revenu des bergers. Il tient son nom de la vallée d'Ossau en Béarn et du massif d'Iraty au Pays Basque. Fromage au lait de brebis, dit de garde, il se savoure traditionnellement avec de la confiture de cerises noires mais certains gourmets vous conseilleront de le goûter avec de la pâte de coings.

FROMAGE
AU LAIT DE BREBIS

ANNÉE DE LABELLISATION
1980

CHIFFRES CLÉS

1141
Producteurs de lait

173
Producteurs fermiers

10
Ateliers de fabrication

14
Ateliers d'affinage

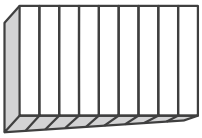
4986
Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :
www.ossau-iraty.fr

SITE WEB LAIT CRU :
www.fromagesaulaitcru.fr

LAIT CRU

Découpe



Traditionnellement l'Ossau-Iraty se déguste coupé en tranches fines de 4 à 5 mm d'épaisseur coupées dans le sens de la tranche. On peut également en faire des cubes ou des triangles de 2 à 3 mm d'épaisseur pour une présentation plus moderne.

Pains

Pain aux céréales

Accords gourmands

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À consommer avec modération.

Vin blanc sec du Béarn (Jurançon) ou du Pays Basque (Irouléguy), mais aussi du Jura
Vin rouge de Loire
Champagne brut
Bière brune
Whisky Islay tourbé
Vin rouge Jura
Vin rouge Loire
Vin rouge Bordeaux
Vin rouge Champagne
Champagne demi-sec
Bière blonde
Champagne rosé
Thé rouge de Chine

Vue

L'Ossau-Iraty se présente sous la forme d'une tomme aux formes généreuses (deux formats existent : autour de 2.5 kg et de 4.5 kg). La croûte est naturelle et a une couleur qui va du jaune orangé au gris. La typicité basque présente des angles droits et la typicité béarnaise des angles arrondis.

Texture

La texture de l'Ossau-Iraty de type basque est plutôt ferme, sèche ou peut être légèrement granuleuse. La texture de l'Ossau-Iraty de type béarnais est plus moelleuse et soluble. Le fromage fond littéralement en bouche dès les premiers instants de la mastication. Cette texture particulière est accompagnée d'une

Nez

Arômes lactiques et végétaux, parfois animal.

Goût

Fruits secs, brebis.

sensation de fraîcheur qui inonde le palais.