

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

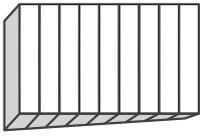
SITE WEB LAIT CRU :

www.fromagesaulaitcru.fr





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



Accords gourmands

Pain aux céréales

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

À consommer avec modération.

Vin blanc sec du Béarn (Jurançon) ou du Pays Basque (Irouléguay), 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.