

# Reblochon



Vert ou rouge le Reblochon ? Non, il ne s'agit pas de la couleur de la croûte dont on sait qu'elle est toujours couleur jaune safran recouverte d'une fine mousse blanche. Il s'agit de la couleur de la plaque de caséine apposée sur ce fromage de plateau, issu de l'agriculture des montagnes de Savoie, au lait exclusivement cru et produit par des races montagnardes (Abondance, Montbéliarde et Tarine) nourries principalement d'herbe en été et de foin en hiver. Couleur verte signifie qu'il s'agit d'un « Reblochon fermier » et donc élaboré manuellement, par des « producteurs fermiers », après chaque traite avec le lait d'un seul troupeau. Couleur rouge qu'il s'agit d'un « Reblochon laitier » c'est-à-dire fabriqué en laiterie ou en fromagerie avec le lait de plusieurs exploitations. Après 15 jours minimum en cave, le Reblochon est emballé et poursuit son affinage jusqu'à dégustation grâce à une fine rondelle d'épicéa sur laquelle il est posé. Côté gastronomie, si le Reblochon reste le fromage de l'incontournable tartiflette, il se déguste aussi nature, simplement avec une bonne tranche de pain ! Le Reblochon vous propose une texture onctueuse et un goût doux et parfumé que vous pourrez facilement associer en entrée ou en plat avec des fruits, légumes et épices d'été. Le Reblochon est un fromage au lait cru et entier et à pâte pressée non cuite. Il mesure 13 à 14 cm de diamètre pour un poids de 500g environ. Il existe également un petit format de 9 cm de diamètre pour environ 250g. Le Reblochon est un fromage modeste en calories puisqu'il ne contient que 27% de Matières grasses! Le Reblochon se déguste en toutes saisons...et en toutes occasions !



## Découpe



Découpe en parts, depuis le centre vers l'extérieur du fromage



FROMAGE  
AU LAIT DE  
VACHE



ANNÉE DE LABELLISATION  
1958



## CHIFFRES CLÉS

**487**

Producteurs de lait

**120**

Producteurs fermiers

**18**

Ateliers de fabrication

**11**

Ateliers d'affinage

**16934**

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

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

SITE WEB LAIT CRU :

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



## Pains

Pain aux noix  
Pain aux céréales  
Pain au cacao  
Pain viennois  
Pain complet



## Accords gourmands

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

À consommer avec modération.

Vin blanc de Savoie / Vin blanc sec Jura  
Vin rouge de Loire  
Champagne brut  
Bière ambrée  
Whisky Islay tourbé  
Vin rouge Jura  
Vin rouge vallée du Rhône

Champagne demi-sec  
Champagne rosé  
Cumin, Cannelle, confiture de myrtilles, confiture  
d'abricots, confiture de châtaignes, confiture de framboises  
Noisettes, pistaches, romarin, estragon.



## Vue

Cylindre plat de 13 à 14 cm de diamètre (9 cm pour le petit format). Talon bombé (côté du fromage), souple. Croûte couleur jaune safran, recouverte d'une fine mousse blanche, aspect peau d'abricot (ne doit pas être humide). Pâte brillante, couleur ivoire, pouvant présenter quelques ouvertures.



## Texture

Croûte fine, pâte onctueuse



## Nez

odeurs lait chaud, terre humide, animal, foin, torréfié



## Goût

Saveurs subtiles, intensité moyenne : lait chaud, noisette, cacahouète, animal