

Salers



Le Salers est un fromage au lait de vache produit dans le Pays de Salers situé dans le département du Cantal, dans la région Auvergne. Fabriqué initialement près du village qui porte le même nom dans les montagnes du Cantal, l'AOP Salers est le seul fromage 100% fermier qui n'est fabriqué que du 15 avril au 15 novembre à la condition que les vaches de race Salers soient à la pâture. L'autre obligation pour les producteurs est de recevoir le lait de la traite et de fabriquer le fromage dans un récipient en bois qui s'appelle la « gerle ». Cette gerle va créer un écosystème qui permettra à chaque flore de s'exprimer pour lui donner des goûts subtils issus de nos montagnes. Associés au savoir-faire de chaque fromager, nous avons l'habitude de dire, 90 producteurs – 90 fromages Salers !



FROMAGE
AU LAIT DE
VACHE



ANNÉE DE LABELLISATION
1961



CHIFFRES CLÉS

78

Producteurs de lait

78

Producteurs fermiers

78

Ateliers de fabrication

7

Ateliers d'affinage

1064

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.aop-salers.com

SITE WEB LAIT CRU :

www.fromagesaulaitcru.fr



Découpe



Pains



Accords gourmands



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

Vin blanc sec Jura
Vin rouge de Loire
Champagne brut
Bière brune
Whisky Islay tourbé
Vin rouge Jura
Vin rouge Bordeaux
Vin rouge Champagne
Champagne demi-sec
Bière blonde
Champagne rosé
Vermouth blanc