

Abondance



C'est bien connu, Abondance ne nuit pas et surtout pas à nos palais ravis d'apprécier la texture souple de ce fromage d'origine monastique, fabriqué uniquement en Haute-Savoie avec le lait cru des deux traites quotidiennes. Moulé dans une toile, il est ensuite placé sous presse pendant une journée avant d'être salé. Placé en cave sur des planches d'épicéa pendant 100 jours minimum, il y est régulièrement frotté à l'eau salée et retourné. Ce fromage est connu pour son petit goût de noisette légèrement amer.



FROMAGE
AU LAIT DE
VACHE



ANNÉE DE LABELLISATION
1990



CHIFFRES CLÉS

240

Producteurs de lait

75

Producteurs fermiers

15

Ateliers de fabrication

14

Ateliers d'affinage

3624

Tonnes commercialisées en 2024

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.fromageabondance.fr

SITE WEB LAIT CRU :

www.fromagesaulaitcru.fr



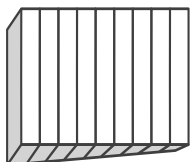
Découpe



Pains



Accords gourmands



Pain aux noix
Baguette aux graines

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

Vin blanc sec de Savoie
Crémant de Savoie
Vin de Savoie
Rosé pétillant



Vue

Talon concave, croûte emmorgée, d'aspect toilé et de couleur jaune doré à brun

Texture

Pâte souple et fondante

Goût

ruité, légères notes de noisette, d'ananas ou d'agrumes