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

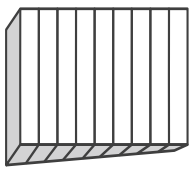
3624
Tonnes commercialisées en 2024

SITE WEB DE L'APPELLATION :
www.fromageabondance.fr

SITE WEB LAIT CRU :
www.fromagesaulaitcru.fr

LAIT CRU

Découpe



Pains

Pain aux noix
Baguette aux graines

Accords gourmands

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