

Banon



Le Banon est un fromage de chèvre au lait cru et entier. Il est affiné dans des feuilles de châtaigniers brunes, liées par un brin de raphia naturel. Sous les feuilles, le Banon est de couleur mordorée, sa pâte est fondante et onctueuse à cœur. Le Banon est né en Haute-Provence, secteur de moyennes montagnes sèches où la végétation est rare et pauvre. Les chèvres se nourrissent en colline et donnent un lait riche et parfumé. Des écrits nous informent de la présence du Banon dès le Moyen Âge sur les tables seigneuriales de la région. Plus récemment, en 1840 on pouvait lire dans un dictionnaire la description du fromage de Banon. À cette époque, les paysans conservaient les fromages en les enveloppant à l'intérieur de feuilles de châtaigniers pour prolonger leur conservation. Ils étaient ensuite vendus sur le marché de Banon, l'un des plus importants de la région, d'où le nom de l'appellation.



FROMAGE
AU LAIT DE
CHÈVRE



ANNÉE DE LABELLISATION
2003



CHIFFRES CLÉS

24

Producteurs de lait

18

Producteurs fermiers

3

Ateliers de fabrication

87

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELATION :
www.banon-aoc.com

SITE WEB LAIT CRU :
www.fromagesaulaitcru.fr



Découpe



Pains



Accords gourmands



Baguette aux graines
Pain viennois
Baguette tradition
pains aux fruits

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

Accompagné par des vins blancs de son terroir coteaux de Pierrevet, Côtes de Provence, Côtes du Luberon



Vue



Texture



Nez



Goût

Une fois les feuilles retirées

Pâte fondante et crémeuse

Notes à la fois animales et

Mélange de douceurs et de

il est de couleur mordoré

végétales

saveurs fortes