

# Cantal



40 cm de diamètre, 40 cm de hauteur, 40 kg !!!!! Vous ne le verrez que rarement entier. Pourtant au moindre petit morceau en bouche vous le reconnaîtrez grâce à sa texture. Cela est dû à sa fabrication : pressé une première fois, on obtient de la tome, qui va être broyée et salée dans la masse avant d'être à nouveau pressée pour donner la forme finale du fromage. Les goûts et les saveurs vont évoluer au fil du temps et de l'affinage tout en conservant cette sensation unique de fermeté et de fondant. Jeune affiné de 30 à 60 jours, Entre-Deux de 90 à 120 jours ou Vieux de plus de 240 jours votre fromager saura vous conseiller selon vos goûts.



## Pains

Pain aux noix, pain aux céréales, pain au cacao, pain viennois, pain complet.



FROMAGE  
AU LAIT DE  
VACHE



ANNÉE DE LABELLISATION  
1956



## CHIFFRES CLÉS

**933**

Producteurs de lait

**77**

Producteurs fermiers

**12**

Ateliers de fabrication

**4**

Ateliers d'affinage

**10538**

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

[www.aop-cantal.com](http://www.aop-cantal.com)



## Accords gourmands

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

À consommer avec modération.

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