

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



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