# Livarot

Fabriqué au cœur du Pays d'Auge, le Livarot est un fromage à pâte molle et à croûte lavée, sableuse au toucher, d'un beau jaune-orangé. C'est un fromage de Normandie de caractère à l'arôme prononcé et au goût puissant, évoquant la charcuterie fumée et des notes animales avec un affinage avancé. On le surnomme le Colonel en raison des cinq bandelettes qui l'entourent, originellement pour l'empêcher de s'affaisser durant son affinage. Ces bandelettes sont fabriquées à partir de laîches, des roseaux de marécage récoltés dans des lagunes, rassemblées en gerbe puis mises à sécher. Ce fromage de lait de vache de race normande est idéalement accompagné de vin rouge ou d'une bière d'abbaye (avec modération).

FROMAGE AU LAIT DE VACHE

ANNÉE DE LABELLISATION 1975

## CHIFFRES CLÉS

**85**
Producteurs de lait

**2**
Producteurs fermiers

**4**
Ateliers de fabrication

**2**
Ateliers d'affinage

**734**
Tonnes commercialisées en 2020

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

SITE WEB LAIT CRU :
www.fromagesaulaitcru.fr

LAIT CRU

## Découpe

Avec un couteau tranchant, du centre du fromage vers le bord, en veillant à bien conserver l'intégralité des laiches.

## Pains

Pain au cumin, Pain de Seigle, Pain au Levain, Pain au sarrasin, Baguette tradition.

## Accords gourman

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

Bière : ambrée ou d'abbaye, Engl
Vins blancs : Montlouis moelleux
Tokay, Vouvray, Coteau-du-Layor
Vins rouges : Pauillac, Pomerol, P
Montlouis
Spiritueux : Champagne rosé, Cal
Pommeau de Normandie

## Vue

Fromage de forme cylindrique, à croûte lavée de couleur jaune paille à rougeâtre, affiné et cerclé par trois à cinq tours de laiches.

## Texture

Croute légèrement poisseuse, pâte fondante. Présence de petit trous (ouverture). Couleur jaune uniforme dans la partie affinée. Texture souple, non collante, non coulante, crémeuse et onctueuse.

## Nez

Puissance et persistance de ses arômes. On y retrouve des notes animales, qui peuvent faire penser à l'étable, ou encore du foin, la prairie avec des notes fruitées et florales.

## Goût

Le « Livarot » se caractérise par une saveur franche et marquée qui évoque des goûts floraux de paille et de foin, des goûts animaux et fumés à l'affinage.