

Neufchâtel



Le Neufchâtel est un fromage au lait de vache qui a obtenu son appellation d'origine protégée en 1969. Fabriqué dans le Pays de Bray, le Neufchâtel est le plus ancien des fromages normands. La légende raconte que pendant la guerre de cent ans, les jeunes filles offraient aux soldats anglais des Neufchâtel en forme de cœur pour témoigner de leur amour.

Avec sa pâte molle et sa croûte fleurie, il peut être présenté moulé en cœur, bonde, carré ou briquette.

C'est un fromage dont on apprécie particulièrement la production fermière, la croûte blanche à l'aspect légèrement duveteux et la pâte légèrement salée, onctueuse et au bon goût lacté. Il est idéal d'accompagner le Neufchâtel d'un Poiré Domfront ou d'un vin rouge pour les Neufchâtel très affinés.



FROMAGE
AU LAIT DE
VACHE



ANNÉE DE LABELLISATION
1969



CHIFFRES CLÉS

42

Producteurs de lait

16

Producteurs fermiers

21

Ateliers de fabrication

1576

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.routedesfromagesdenormandie.fr

SITE WEB LAIT CRU :

www.fromagesaulaitcru.fr



Découpe



Découpe de part du centre vers l'extérieur, comme un Camembert. Permet d'avoir une répartition égalitaire de croûte et de pâte pour chacune des personnes qui le dégustent !



Pains

Baguette tradition, Pain aux fruits secs, pain Brioché.



Accords gourmands

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

Bières : Farmhouse ale, Berliner weisse, Summer ale

Vins rouges : Beaujolais, Côtes-du-Rhône, Chinon, Anjou, Bourgueil

Spiritueux : Poiré Domfront, cidre



Vue

Coeur, carré, briquette ou bonde
Talons droits, faces planes et parallèles
Arrêtes nettes
Croûte : peau fine et moisissures blanches, rases et denses



Texture

Souple et ferme
Non collante, non coulante
Crémeuse, douce, onctueuse, fondante



Nez

Arôme lactique et frais.



Goût

Lacté (beurre, crème)
Franc, doux et équilibré
Légèrement salé