Pont-l'Évêque



D'origine monastique, le Pont-l'Évêque est un fromage à pâte molle et à croûte lavée ou brossée, sur lequel s'installe une légère fleur au cours de l'affinage. Sa croûte blanchâtre à orangée abrite une pâte souple, de couleur ivoire à jaune paille, aux arômes de crème et d'étable. Il a acquis sa forme carrée au XVIIème siècle afin de se différencier des autres fromages du pays d'Auge, dont l'ancêtre commun est l'Angelot. Il existe en 4 formats : le Grand Pont-l'Évêque, le Pont-l'Évêque, le demi Pont-l'Évêque et le petit Pont l'Evêque. Il possède son appellation d'origine protégée AOP depuis 1996.

FROMAGE AU LAIT DE VACHE

ANNÉE DE LABELLISATION
1972



CHIFFRES CLÉS

358
Producteurs de lait

6
Producteurs fermiers

11
Ateliers de fabrication (dont 6 fermiers)

2
Ateliers d'affinage

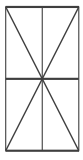
1941
Tonnes commercialisées en 2020

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

SITE WEB LAIT CRU :
www.fromagesaulaitcru.fr

LAIT CRU

Découpe



Découpe de part du centre vers l'extérieur, en triangle, afin d'avoir une répartition égalitaire de croute et de pâte pour chacune des personnes qui le dégustent !

Pains

Baguette aux graines
Baguette tradition
Pain noir
Pain brioché
Pain de campagne

Accords gourmands

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

Bières : Double IPA, IPA, Stout
Vins blancs : Meursault blanc, Riesling
Vins rouges : Fronsac rouge, Gamay, Pinot noir, Pom
Saint-Emilion, Bourgueil, Volnay, Chardonnay
Spiritueux : Cidre Cotentin AOC (cidre brut), Pomme
Normandie, Champagne rosé

Vue

Texture

Nez

Goût

La forme est carrée ou rectangulaire selon le format, à arêtes vives et angles vifs. La croûte est de couleur blanchâtre à rougeâtre.

Texture souple et fondante.

Arômes fruités ou de sous-bois, selon les fabricants et les stades d’affinage.

La saveur est douce avec des arômes variés et typés : lacté, beurré, noisettes, ou légèrement fumé.