Reblochon

Vert ou rouge le Reblochon ? Non, il ne s'agit pas de la couleur de la croûte dont on sait qu'elle est toujours couleur jaune safran recouverte d'une fine mousse blanche. Il s'agit de la couleur de la plaque de caséine apposée sur ce fromage de plateau, issu de l'agriculture des montagnes de Savoie, au lait exclusivement cru et produit par des races montagnardes (Abondance, Montbéliarde et Tarine) nourries principalement d'herbe en été et de foin en hiver. Couleur verte signifie qu'il s'agit d'un « Reblochon fermier » et donc élaboré manuellement, par des « producteurs fermiers », après chaque traite avec le lait d'un seul troupeau. Couleur rouge qu'il s'agit d'un « Reblochon laitier » c'est-à-dire fabriqué en laiterie ou en fruitière avec le lait de plusieurs exploitations. Après 15 jours minimum en cave, le Reblochon est emballé et poursuit son affinage jusqu'à dégustation grâce à une fine rondelle d'épicéa sur laquelle il est posé. Côté gastronomie, si le Reblochon reste le fromage de l'incontournable tartiflette, il se déguste aussi nature, simplement avec une bonne tranche de pain ! Le Reblochon vous propose une texture onctueuse et un goût doux et parfumé que vous pourrez facilement associer en entrée ou en plat avec des fruits, légumes et épices d'été. Le Reblochon est un fromage au lait cru et entier et à pâte pressée non cuite. Il mesure 13 à 14 cm de diamètre pour un poids de 500g environ. Il existe également un petit format de 9 cm de diamètre pour environ 250g. Le Reblochon est un fromage modeste en calories puisqu'il ne contient que 27% de Matières grasses! Le Reblochon se déguste en toutes saisons...et en toutes occasions !

FROMAGE
AU LAIT DE VACHE

ANNÉE DE LABELLISATION
1958

CHIFFRES CLÉS

487
Producteurs de lait

120
Producteurs fermiers

18

18
Ateliers de fabrication

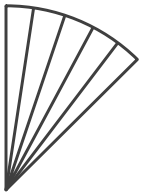
11
Ateliers d'affinage

16934
Tonnes commercialisées en 2020

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

SITE WEB LAIT CRU :
www.fromagesaulaitcru.fr

Découpe



Découpe en parts, depuis le centre vers l'extérieur du fromage

Pains

Pain aux noix
Pain aux céréales
Pain au cacao
Pain viennois
Pain complet

Accords gourmands

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

À consommer avec modération.

Vin blanc de Savoie / Vin blanc sec Jura
Vin rouge de Loire
Champagne brut
Bière ambrée
Whisky Islay tourbé
Vin rouge Jura
Vin rouge vallée du Rhône
Champagne demi-sec
Champagne rosé
Cumin, Cannelle, confiture de myrtilles, confiture d'abricots, confiture de chataîgnes, confiture de framboise.
Noisettes, pistaches, romarin, estragon.

Vue

Cylindre plat de 13 à 14 cm de diamètre (9 cm pour le petit format). Talon bombé (côté du fromage), souple. Croûte couleur jaune safran, recouverte d'une fine mousse blanche, aspect peau d'abricot (ne doit pas être humide). Pâte brillante, couleur ivoire, pouvant présenter quelques ouvertures.

Texture

Croûte fine, pâte onctueuse

Nez

odeurs lait chaud, terre humide, animal, foin, torréfié

Goût

Saveurs subtiles, intensité moyenne : lait chaud, noisette, cacahouète, animal