

Да обичаме училището днес, за да обичаме живота утре

Европейски образователен проект по
програма Еразъм +



Fromages de France Région *Rhône-Alpes*



Le Beaufort



Le Beaufort est un fromage au lait de vache cru et entier, à pâte pressée cuite. D'une hauteur de 11 à 16cm, le diamètre de ce fromage peut varier de 35 à 75 cm. Sa pâte est lisse, de couleur ivoire à jaune pâle.



- ***À l'œil** : croûte lisse, pâte unie presque sans trous.
- ***Au toucher** : consistance ferme, souple et grasse.
- ***Au nez** : parfum fruité et riche en arômes.
- ***Au goût** : fine saveur de noisette.



[*Le bleu du Vercors*]



Le bleu de Vercors est un fromage au lait de vache, à pâte persillée. Sa croûte présente un léger duvet blanc avec éventuellement des marbrures rouge à ivoire.



***A l'œil** : croûte naturelle, lisse et fine.

***Au toucher** : pâte souple et onctueuse.

***Au goût** : saveur douce et subtile, arôme de noisette.



Le Chevrotin



Le chevrotin est un fromage au lait cru de chèvre, à pâte non pressée et non cuite, à croûte lavée d'une couleur rosée et partiellement recouverte d'une fine mousse blanche en fin d'affinage.



***À l'œil** : croûte rosée recouverte d'une fine mousse blanche.

***Au toucher** : pâte fine douce, onctueuse et crémeuse.

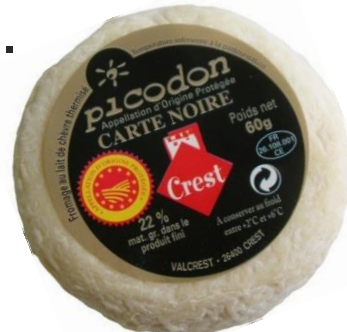
***Au goût** : goût délicat de noisette.



[*Le Picodon*]



Le Picodon est un fromage au lait de chèvre entier, à pâte molle blanche ou jaune et à croûte fleurie de couleur bleue et blanche. Sa teneur en matière grasse est de 45 % et il pèse au minimum 60 g.



***À l'œil** : pâte blanche, croûte fleurie.

***Au toucher** : texture fine, régulière et souple.

***Au nez** : odeur caprine.

***Au goût** : goût caprique franc et subtil ; piquant, assez fort, révélant une note de noisette. Plus le fromage est mûr, plus il est piquant.



Le Reblochon



Le Reblochon est un fromage au lait de vache cru et entier. Une plaque de caséine est apposée en sa surface pour certifier son origine : rouge pour le reblochon laitier, verte pour le fermier. Un disque en épicéa est disposé sur une des faces du fromage dans son emballage, afin d'en réguler l'humidité.



- ***À l'œil** : croûte lisse du jaune orangé recouverte d'une mousse blanche, pâte jaune ivoire.
- ***Au toucher** : pâte souple et onctueuse et souple, croûte lisse.
- ***Au nez** : légère odeur de cave.
- ***Au goût** : saveur veloutée avec un arrière-goût de noisette.



[*La Tome des Bauges*]



La Tome des bauges est un fromage au lait cru de vache, entier ou écrémé, à pâte pressée et salée, à croûte fleurie, tourmentée, épaisse et cabossée.

***À l'œil** : croûte est de couleur grise. Sa pâte de couleur jaune à Ivoire présente quelques petites ouvertures.

***Au toucher** : pâte coulante et fondante.

***Au nez** : arôme naturel et légère odeur de cave.

***Au goût** : goût prononcé de champignon.



[*Le Vacherin d'Abondance*]



Le Vacherin d'Abondance, exclusivement fabriqué avec du lait de vache, moulé dans une écorce naturelle d'épicéa, est produit durant l'hiver dans la Vallée d'Abondance.



***A l'œil** : en fin d'affinage, sa croûte devient beige à jaune pâle.

***Au toucher** : pâte crémeuse qui devient coulante après un affinage prolongé.

***Au goût** : son goût particulier lui vient de sa ceinture d'épicéa.



Le Tamié



Le tamié est un fromage de Savoie au lait de vache cru, à pâte molle, à croûte lavée, proche du reblochon et produit exclusivement par l'abbaye de Tamié, proche d'Albertville.



- ***A l'œil** : fine croûte blanc saumoné et pâte ivoire
- ***Au toucher** : pâte moelleuse



[*Le Saint-Marcellin*]



C'est un petit fromage à base de lait de vache, à pâte molle à croûte fleurie. Sa production est réalisée avec le lait provenant de 300 communes de l'Isère, de la Drôme et de la Savoie



- ***A l'œil** : pâte molle et à croûte fleurie
- ***Au goût** : crémeux et typé, voire prononcé. Plus son goût est aromatique et puissant et plus sa texture est fondante.



[*Le Bleu de Termignon*]



Fabriqué uniquement en alpage, de juin à octobre, à partir d'un lait caillé aigre mêlé à un caillé du jour, le bleu de Termignon est fabriqué par peu de producteurs. Pourtant, ce fromage est très prisé par le public. Les fromages sont même souvent vendus avant d'être fabriqués.



Sa pâte est granuleuse à certains endroits, plus grasse à d'autres. Une couleur qui évolue entre des teintes crèmes et brunâtres. Le bleu de Termignon est un bastion de la tradition fromagère et est menacé d'oubli.



[*L'Abondance*]

L'Abondance est un fromage au lait cru de vache à pâte pressée mi-cuite, présentant parfois quelques petites ouvertures régulièrement réparties. De forme carrée, il s'agira d'un fromage fermier, alors qu'ovale, il s'agira d'un fromage laitier.



- ***À l'œil** : croûte lisse et de couleur ambrée, pâte jaune ivoire avec quelques trous.
- ***Au toucher** : pâte souple, fondante et non élastique.
- ***Au nez** : odeur agréable.
- ***Au goût** : riche en arômes – saveurs fruitées de noisette, goût légèrement salé mais non piquant.



[*La Rigotte de Condrieu*]



La Rigotte de Condrieu est un fromage à base de lait de chèvre cru et entier, à pâte molle non pressée. Il se présente sous la forme d'un petit cylindre d'environ 6 cm de diamètre et 3 cm de hauteur pour un poids minimal de 30 gr. Sa croûte couleur ivoire se teinte de bleu à mesure qu'avance l'affinage.



- ***A l'œil** : croûte irrégulière, couleur ivoire
- ***Au nez** : senteur caprine
- ***Au goût** : pâte tendre et fondante, arômes délicats de noisette.



[*Le Séchon*]



Ce petit fromage de chèvre fabriqué à partir de lait cru est l'une des fiertés gastronomiques du Dauphiné. Il se présente sous la forme d'un crottin d'environ 5 cm de Diamètre pour 2 cm d'épaisseur et pesant dans les 50 gr.



***A l'œil** : croûte fleurie, blanche virant sur le brun, pâte molle

***Au goût** : acidulé voire piquant si longuement affiné.





Bon séjour dans la région Rhône-Alpes

Bon appétit



Kalina, classe 8A