

Le plaisir de la dégustation du fromage AOC Cantal s'apprécie d'abord par sa texture surprenante et unique, puis les arômes s'expriment dans toutes leurs diversités.

Découvrez et appréciez les saveurs différentes et particulières de chaque mention **jeune, entre deux et vieux.**

Sachez le déguster à bonne température en le sortant du réfrigérateur au minimum une heure avant de le consommer.



La truffade

(pour 8 personnes)

1,5 kg de pommes de terre, 700 g de tome fraîche, 300 g de lardons en cubes, un morceau de beurre.

Dans une sauteuse, faites revenir les lardons dans un peu d'huile. Puis réservez-les. Couper les pommes de terre en tranches, déposez-les dans la sauteuse. Salez peu, poivrez et couvrez. Cuisez les pommes de terre. Elles doivent être juste un peu grillées. Ajoutez la tome en petits morceaux. Tournez pour incorporer. Remettez les lardons et prélevez la graisse en excès. Retournez la truffade bien dorée sur un plat de service. Servez accompagnée d'une salade.

Bon appétit !



Seul, accompagné, à l'apéritif, sur le plateau de fromages, à l'occasion d'un casse-croûte ou d'un goûter, froid, chaud, fondu ou légèrement grillé, salé ou sucré, il se déguste en toute liberté. Enfants, gourmands ou connaisseurs, à vous d'imaginer de nouvelles saveurs !

Comité Interprofessionnel des Fromages

52, avenue des Pupilles de la Nation

15001 Aurillac Cedex

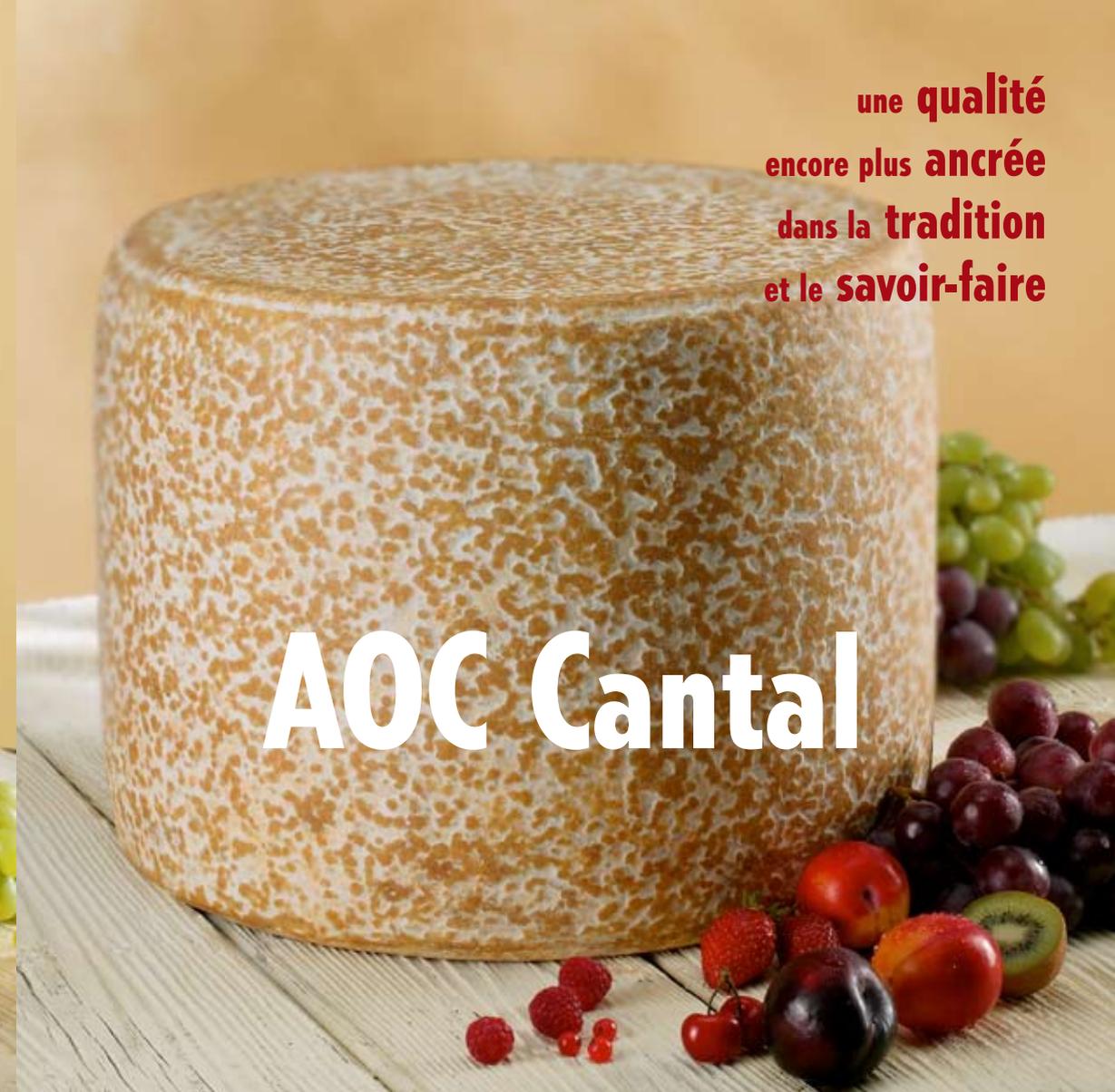
Tél. 04 71 48 39 94 - Fax 04 71 48 35 34

www.aoc-cantal.com



une **qualité**
encore plus **ancrée**
dans la **tradition**
et le **savoir-faire**

AOC Cantal





l'affinage

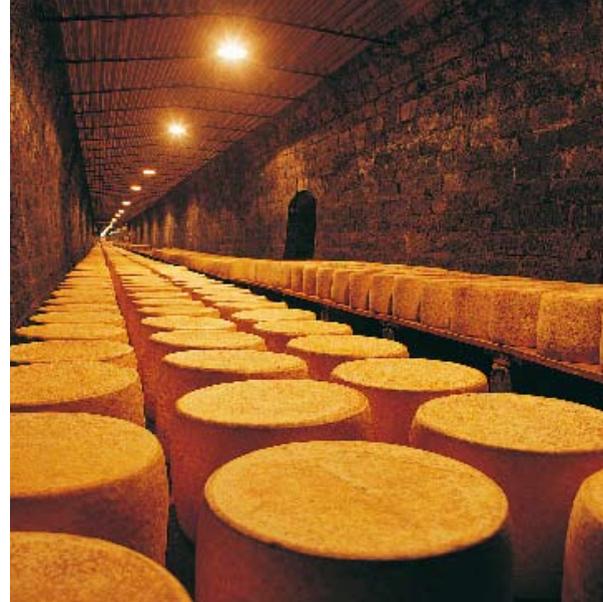
Le fromage sort de la fromagerie pour entrer en cave d'affinage. Il y restera au strict minimum 30 jours pour obtenir le droit à l'AOC mais aussi et surtout pour avoir le temps de commencer à acquérir sa texture si particulière et à **exprimer toutes ses saveurs**. Le maître affineur sera à son service pour lui apporter toute l'attention et les soins nécessaires à son expression. Pour cela, il va le retourner régulièrement, le frotter et contrôler son vieillissement.

Les caves possèdent une température comprise entre 6 et 12° C. Au fil des mois, la pâte, ferme, de couleur ivoire à jaune foncé, souple pour les fromages les plus jeunes, peut devenir légèrement friable pour les plus affinés.

Cantal jeune : 30 à 60 jours

Cantal entre-deux : 90 à 210 jours

Cantal vieux : 240 jours minimum



l'AOC

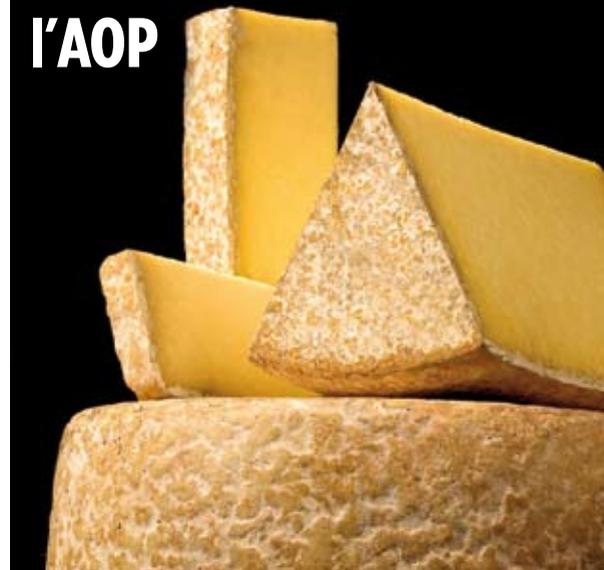


L'Appellation d'Origine Contrôlée est un **signe de qualité officiel** réservé aux produits typiques d'une région qui leur donne **un caractère et une saveur inimitable**. L'AOC Cantal n'est pas qu'une simple indication de provenance. Elle est aussi **la garantie d'une qualité liée à notre terroir** spécifique et aux savoir-faire historiques de nos éleveurs, de nos fromagers et de nos affineurs. Ce **fromage authentique** est reconnu en AOC depuis 1956.



L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) est un signe d'identification européen équivalent au signe français Appellation d'Origine Contrôlée (ou AOC). Vous pouvez retrouver l'un de ses deux signes sur

l'AOP





Puis être broyée. Le fromager va saler dans la masse cette tome broyée et la laisser s'imprégner pendant plus d'une heure.

Alors seulement il pourra remplir les moules en couches successives avant de les positionner sous des presses pendant un minimum de 18 heures. Au total, le fromager apportera tout son savoir-faire pendant au moins 33 heures avant de mettre les fourmes en cave d'affinage.

la fabrication du fromage laitier et fermier

Une fois le lait dans la cuve, le fromager va le faire coaguler avec de la présure. Quand le lait est caillé, il est découpé en petits morceaux d'une taille comprise entre un grain de blé et un grain de maïs. Puis le caillé est pressé et retourné plusieurs fois pour obtenir de la tome. Elle va maturer pendant plus de 10 heures.



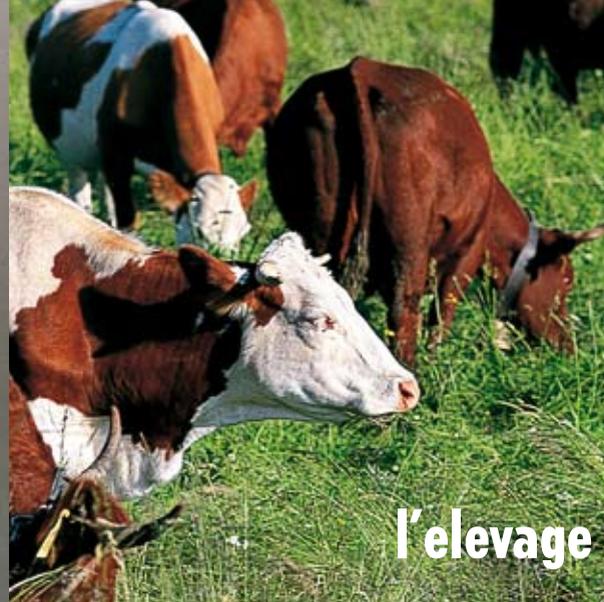
18 500 tonnes de fromage fabriquées par an • **3 100 producteurs** de lait • **100 producteurs fermiers** • **17 ateliers de transformation** • **22 affineurs** • **10 litres de lait : 1 kg de Cantal** • des fourmes de **35 à 45 kg** • **33 h** pour fabriquer un Cantal



une qualité encore plus ancrée dans la tradition et le savoir-faire



une qualité encore plus ancrée dans la tradition et le savoir-faire



l'élevage

La zone de production de lait communément appelée le "Pays vert" s'étend sur près de 600 000 hectares au cœur de l'Auvergne. L'abondance de l'eau qui jaillit de toutes parts, la nature des sols, riches en acide phosphorique, en potasse et en magnésium favorisent la pousse de l'herbe. Toute entière dominée par le Massif des Volcans et dotée d'une flore riche et originale, la zone de production offre aux éleveurs les conditions idéales pour produire le meilleur lait.

L'élevage bovin a, de tous temps, constitué la base de l'économie agricole du Massif cantalien. Les éleveurs ont su, au fil des siècles, mener leurs troupeaux pour s'adapter à la vie et au climat des monts d'Auvergne.

C'est l'assurance d'une production d'un lait de qualité afin de fabriquer un fromage Cantal d'Appellation d'Origine Contrôlée.



la production de lait