



Garrotxa

La Garrotxa est un fromage traditionnel espagnol au lait de chèvre qui a failli disparaître dans les années 80.

La laiterie des fromagers Jauma et Marie est installée dans une maison qui compte déjà 250 printemps. Les chèvres de la famille se promènent allègrement tout près de ses murs, profitant du paysage des montagnes de la Catalogne. À cause du climat extrêmement humide dans lequel est affiné le fromage, la croûte de la Garrotxa est légèrement bleutée.

La Garrotxa est le fruit de la renaissance d'une spécialité autochtone en déclin.

Accords bières et fromages à essayer: La Blanche de Shawi (Microbrasserie Le Trou du Diable). Commentaire de Philippe Wouters chez Bières et plaisirs sur cet accord: "La fraîcheur du fromage s'équilibre parfaitement avec l'esprit estival de la bière. Les notes de champignon ressortent en fin de bouche et accompagnent bien la douceur de la bière. Un accord léger, parfait sur une terrasse en début de 5 à 7."
Juin/Juillet 2014



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Moyen
Type de lait	Chèvre
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Espagne
Région	Catalogne
Détails	N/A
Producteur	N/A
M.G.	N/A%
Affinage minimum	2 mois
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Artisanal
Particularités	N/A

Aspect

Meule cylindrique. Croûte naturelle grise bleutée fleurie. Pâte tendre et compacte aux trous réguliers.

Goût

Arômes lactiques, de noisettes et délicatement herbacé.

ANECDOTE

Garrotxa est une région administrative de l'Espagne, du côté des Pyrénées catalanes, où vivent près de 52 000 âmes. Le paysage ne se compose pas que de montagnes où poussent conifères et feuillus : on y retrouve le haut volcan Croscat et celui de Santa Margarida où, en son centre, a été construite une église.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et vif
Grenache

Vin rouge



Aromatique et souple

Bière



Blonde Ronde
Blonde belge

Autres accords

Cidre

PRODUITS SIMILAIRES