



Gjetost ou Geitost

Le Gjetost est un fromage norvégien ayant un petit goût caramélisé qui se consomme bien en collation sur les pistes de ski.

Pour fabriquer le Gjetost, le petit-lait (ou lactosérum) est mis à chauffer lentement dans des cuves d'acier jusqu'à ce qu'il réduise des trois quarts sans cesser de le remuer. On obtient alors une pâte brune caramélisée. La couleur brune est due à la formation de caramel par chauffage du galactose (sucre contenu dans le lactosérum) soumis à une cuisson très longue. On y ajoute de la crème ou du lait pour en relever le goût et la teneur en matières grasses, puis on la conditionne sous forme de pavés. Le fromage est stabilisé, mais non affiné pour obtenir le Gjetost.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Doux
Type de lait	Vache ou Chèvre ou un mélange des deux
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Norvège
Région	N/A
Détails	N/A
Producteur	TINE SA
M.G.	29%
Affinage minimum	N/A
Famille	Pâte pressée cuite
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	N/A
Aspect	En forme de brique, enveloppé dans un plastique rouge. Pâte cuite et sèche brun foncé, sans croûte.
Goût	Arôme lactique et légèrement caramélisé.

ANECDOTE

Gjetost vient du norvégien gjet (chèvre) et ost (fromage) puisqu'il était autrefois fabriqué au seul lait de chèvre.

ACCORDS

Vin blanc



Délicat et léger

Vin rouge



Fruité et léger

Bière



Blonde Ronde
Triple douce

Autres accords

Café fort

PRODUITS SIMILAIRES