



Abondance (fermier), A.O.P.

Ayant acquis ses lettres de noblesse en 1381, l'Abondance a une croûte souple et onctueuse et odeur franche et agréable.

Le lait provient uniquement de vaches de race Abondance, Montbéliarde et Tarine. Durant l'été, les producteurs montent avec leur troupeau en montagne (dans les Alpes). Les vaches se nourrissent donc des herbes qui poussent à cette altitude, entre 1300 et 1850 mètres. L'hiver, elles redescendent à l'étable et se régalent du foin de l'été. La pâte de l'Abondance est mi-cuite, c'est-à-dire qu'elle est chauffée à une température inférieure de celle des fromages à pâte cuite.

C'est en 1381 que l'Abondance a acquis ses lettres de noblesse. Le fromage était présent sur la table du conclave, réuni à Avignon, pour l'élection du Pape.

Il existe aussi une version laitière de l'Abondance, on la différencie de la fermière par la forme de la plaque de caséine apposée sur le fromage: l'Abondance laitier a une plaque bleue de forme carrée alors que l'Abondance fermier a une plaque bleue de forme ovale.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Relevé
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Cru
Pays	France
Région	Rhône-Alpes
Détails	Département Haute-Savoie
Producteur	N/A
M.G.	27%
Affinage minimum	3 mois
Famille	Pâte pressée mi-cuite
Mode de fabrication	Fermier
Particularités	N/A

Aspect

Meule à talon concave et à croûte morgée lisse de couleur ambrée présentant les marques de la toile. Pâte jaune-ivoire, souple et onctueuse avec quelques petites ouvertures. Odeur franche et agréable au nez.

Goût

Marqué. Arômes fins, francs et de noisette.

ANECDOTE

Dès le 14^e siècle, les moines de l'Abbaye d'Abondance ont sélectionné une race bovine (l'Abondance) et mis en route la fabrication des premiers fromages dans la vallée d'Abondance.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond
Arbois, Côtes du Jura

Vin rouge



Aromatique et souple
Saint-Joseph, Moulin-à-vent

Bière



Blonde Mordante
Gueuze, Triple douce

PRODUITS SIMILAIRES

» Fontina, A.O.P.