



## Ossau-Iraty, A.O.P.

**Des parfums plus marqués de foin sec et de noisette se révéleront chez l'Ossau-Iraty après l'affinage dans une cave.**

La Basco-béarnaise, la Manech tête noire et la Manech tête rousse sont les 3 races de brebis qui contribuent à la production de l'Ossau-Iraty. Ces brebis sont en transhumance, c'est-à-dire qu'elles migrent en fonction des conditions climatiques.

Dès le 1er siècle apr. J.-C., l'écrivain Martial signalait les fromages des Pyrénées sur le marché de Toulouse.



### CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Relevé
Type de lait	Brebis
Traitement du lait	Cru
Pays	France
Région	N/A
Détails	N/A
Producteur	Fromagerie du Pays d'Aramits
M.G.	28%
Affinage minimum	6 mois
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Artisanal
Particularités	N/A

#### Aspect

Forme cylindrique à talon droit ou légèrement convexe. Croûte épaisse allant du jaune orangé au gris. Pâte blanche à ivoire avec une consistance ferme de souple à dure pouvant présenter des petites ouvertures. La production d'estive donne un fromage plus gras et une texture plus fondante. Odeur assez peu développée.

#### Goût

Riches arômes fruités et de noisettes avec une finale herbacée.

### ANECDOTE

*L'Ossau-Iraty peut être produit dans la vallée d'Ossau dans le Béarn ou le plateau d'Iraty au Pays Basque, d'où l'origine de son nom.*

### ACCORDS

#### Vin blanc



**Aromatique et rond**  
Jurançon, Pouilly-Fumé

#### Vin rouge



**Fruité et généreux**  
Pomerol, Tignanello

#### Bière



**Blonde Amère**  
Maibock, Pilsner

### PRODUITS SIMILAIRES

- » Manchego
- » Manchego 12 mois, A.O.P.
- » Zacharie Cloutier