



Roquefort Papillon Noir, A.O.P.

Ce fromage a une texture crémeuse et un goût puissant.

Le Roquefort est fabriqué au pur lait de brebis de race lacaune. L'affinage doit absolument avoir lieu dans le Rocher de Combalou à Roquefort-sur-Soulzon. Certains fabricants de Roquefort, comme Papillon et Carles, utilisent du *Penicillium Roqueforti* issu du pain de seigle. La teneur en gluten est si faible dans ces Roqueforts (inférieur à 0,001 % ou nul) que les gens souffrant de la maladie coelique (intolérance au gluten) peuvent en consommer sans problème. Avant que les pains de Roquefort rentrent en cave d'affinage, ils sont percés d'une quarantaine de trous sur leur hauteur. Ils seront par la suite affinés de 15 jours à 3 semaines, jusqu'à ce que le chef de cave estime que le développement du *Penicillium Roqueforti* est suffisant. À ce moment-là, ils seront emballés et conservés dans des salles avec une température plus basse dans le but de poursuivre leur lente maturation.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Bleu
Intensité	Relevé
Type de lait	Brebis
Traitement du lait	Cru
Pays	France
Région	Midi-Pyrénées
Détails	Département Aveyron
Producteur	Fromageries Papillon
M.G.	28%
Affinage minimum	3 mois
Famille	Pâte persillée
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	N/A

Aspect

Forme cylindrique dans papier d'étain. Croûte saine, blanche, légèrement luisante. Pâte blanche crémeuse. La répartition du bleu est très présente partout (jusqu'à la croûte). Texture grasse et fondante à souhait. Beau nez de beurre et noisettes.

Goût

Fort, puissant. Arôme de crème, de noix et de champignons. Bel équilibre et très belle longueur en bouche.

ANECDOTE

Le nom du Roquefort est celui du lieu où il doit obligatoirement être affiné: Roquefort-sur-Soulzon.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et extra-doux
Tariquet, Gewurztraminer

Vin rouge



Aromatique et souple
Saint-Estèphe, Hermitage

Bière



Noire Liqueuse
Stout, Quadruple, Triple

Autres accords

Sauternes, Barsac, Banyuls

PRODUITS SIMILAIRES

» Roquefort