



Cantal Haut Herbage

Le Cantal Haut Herbage se distingue vraiment des autres Cantals par sa production bien encadrée qui mène à un fromage de haute qualité.

La collecte du lait est quotidienne ainsi que la production du fromage. Le cahier des charges pour la production est plus strict que celui du Cantal.

La fromagerie des Monts du Cantal travaille à la fabrication de fromages au lait cru depuis 1928. C'est une coopérative qui collecte le lait de plus de 50 producteurs et produit 1000 tonnes de fromages par an. Elle possède plusieurs caves d'affinage dont une qui est construite dans un ancien tunnel ferroviaire de 220 m de long.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Relevé
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Cru
Pays	France
Région	Auvergne
Détails	Faverolles
Producteur	Fromagerie des Monts du Cantal
M.G.	28%
Affinage minimum	6 mois
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Laitier et artisanal
Particularités	N/A
Aspect	Pâte ferme de couleur ivoire à jaune foncé, souple pour les plus jeunes, légèrement friable pour ceux plus affinés.
Goût	Intense, franc et persistant, très fruité avec arôme de gentiane.

ANECDOTE

Le nom du fromage provient du fait que la production se fait à plus de 1000 mètres.

ACCORDS

Vin blanc



Vin avec du caractère et une bonne acidité, Chablis, Chenin de la Loire

Vin rouge



Vin sur le fruit et délicat, Crozes-Hermitage, Givry, vin d'Auvergne

Bière



Blonde Douce
Lager, Pilsner

PRODUITS SIMILAIRES

- » Cantal
- » Laguiole, A.O.P.
- » Salers