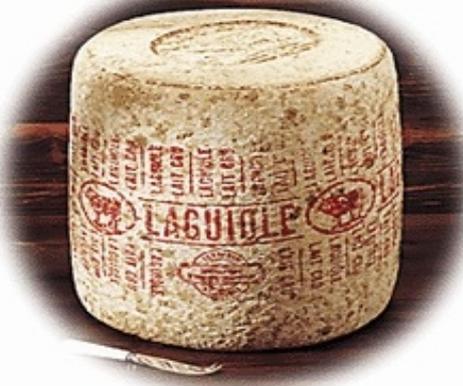


Le Laguiole

<p>Présentation :</p>	
<p>Le Laguiole est fabriqué à partir de lait de vache cru et entier. C'est un fromage à pâte ferme, pressée et non cuite. Sa croûte naturelle épaisse est séchée et brossée régulièrement. Sa teneur en matière grasse est de 45%.</p> <p>Il se présente sous forme d'un cylindre de 40 cm de diamètre et de 40 cm de hauteur environ, pour un poids de 45 à 48 kg. Présenté nu, chaque fromage est marqué d'un " Taureau " et du mot " LAGUIOLE " imprimé à même la croûte. Il porte une plaque d'identification en aluminium.</p>	
<p>Famille :</p>	
<p>Pâte pressée non-cuite</p>	
<p>Terroir et origine</p>	
<p>Le Laguiole (prononcez " laïole ") vient de l'Aubrac, haut plateau basaltique entre 800 et 1400 m d'altitude. Son terroir est limité à 60 communes de l'Aubrac, à cheval sur trois départements : l'Aveyron, le Cantal et la Lozère. Pline signale une fabrication fromagère dans cette région. Des textes du IVe siècle le citent de façon certaine.</p> <p>Sur l'Aubrac, la végétation est très variée et parfumée, ce qui contribue à la richesse du lait et à la saveur du Laguiole.</p> <p>Le décret du 28 juillet 2000 fixe les conditions de production :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Le lait doit provenir de vaches de race Simmental ou Aubrac, dont la production moyenne ne peut dépasser 6000 litres par an. ● Le pâturage doit constituer le principal apport de la ration de base en période estivale (au moins 12 jours par an). ● Tous les autres fourrages consommés doivent être issus de l'herbe des prairies de l'aire géographique : l'ensilage de maïs est interdit. ● Les concentrés sont limités à 6kg par vache et par jour et tout aliment issu de variétés végétales transgéniques (OGM) est interdit. 	
<p>Fabrication</p>	<p>Analyse sensorielle/ Accord vins</p>
<p>Le Laguiole a gardé les méthodes des "cantalès", les maîtres fromagers d'autrefois. Toujours fabriqué de façon artisanale, c'est un fromage solide et massif à l'image de son pays natal.</p> <p>Le caillé est rompu, pressé, puis broyé à nouveau après une maturation de 12 à 24 heures. La pâte est ensuite salée dans la masse, brisée et mise dans un moule garni d'une toile spéciale.</p> <p>Après un nouveau pressage long (deux jours) et progressif, le fromage est affiné en cave pendant une période s'étendant de quatre à douze mois (quatre mois minimum).</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Oeil : croûte d'au moins 3 mm d'épaisseur, blanc orangé clair ou brun ambré suivant l'âge ; pâte lisse jaune paille. ● Toucher : consistance souple et ferme. ● Odorat : odeur lactique légère, bouquet pénétrant. ● Goût : saveur franche, consistance onctueuse, fondante. <p>Le Laguiole peut se consommer à tout moment : fin de repas, en cas, apéritif. Autrefois, chez les paysans, il remplaçait la viande ou le dessert.</p> <p>La pâte obtenue après la première maturation est appelée " Tome Fraîche ". C'est cette " Tome " qui entre dans la composition de l'Aligot, plat traditionnel de l'Aubrac.</p> <p>Le Laguiole se dégustera accompagné de vins rouges fruités de la région, Marcillac, vin d'Entraygues et du Fel et aussi Costières de Nîmes.</p>