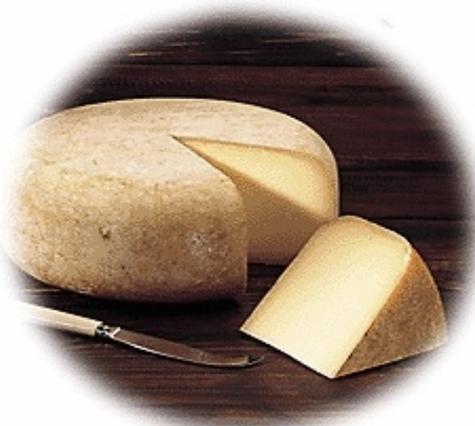


## L'Ossau-Iraty

<b>Présentation :</b>		
<p>L'Ossau-Iraty est fabriqué au lait entier de brebis. C'est un fromage à pâte légèrement pressée et non cuite, à la croûte naturelle jaune orangé ou gris.</p> <p>De forme cylindrique plate à talon droit ou légèrement convexe, il se présente sous deux formats (4 à 7 kg ou 2 à 3 kg). Il renferme au minimum 50% de matière grasse.</p>		
<b>Famille :</b>		
Pâte pressée non-cuite		
<b>Terroir et origine</b>		
<p>Fabriqué dans une zone couvrant le département des Pyrénées-Atlantiques et une petite partie des Hautes-Pyrénées, l'Ossau-Iraty a un nom qui évoque ses deux provinces d'origine : le Béarn et le Pays Basque où la montagne occupe une grande partie du territoire, tantôt creusée de vallées profondes, tantôt couverte d'épaisses forêts.</p> <p>De tout temps, brebis Manech et Basco-Béarnaises ont vécu dans ce paysage verdoyant et souvent pluvieux, et leur lait a permis de fabriquer un fromage typiquement artisanal.</p> <p>Aujourd'hui, dans les "cujalas" du Béarn ou dans les "cayolars" basques, à la ferme ou dans les fromageries, la fabrication de l'Ossau-Iraty reste traditionnelle.</p>		
<b>Fabrication</b>	<b>Analyse sensorielle/ Accord vins</b>	
<p>L'Ossau-Iraty-Brebis-Pyrénées est fabriqué comme autrefois à partir de lait provenant uniquement de brebis appartenant aux races Basco-Béarnaises ou Manech à tête noire ou tête rousse. Le caillé est brassé, moulé et pressé à la main ou à l'aide de presses mécaniques, puis salé au gros sel. L'affinage dure pendant au moins trois mois en atmosphère humide (température inférieure à 12°C et hygrométrie supérieure à 80%).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Oeil</b> : croûte épaisse allant du jaune orangé au gris ; pâte blanche et lisse.</li> <li>● <b>Toucher</b> : consistance ferme, d'onctueuse à dure.</li> <li>● <b>Odorat</b> : odeur assez peu développée.</li> <li>● <b>Goût</b> : riche saveur de terroir.</li> </ul> <p>L'Ossau Iraty se savoure à tout moment, en fin de repas ou entre les repas. Dans sa région, il est le casse-croûte du berger ou le dessert du paysan. Sec, il se râpe facilement et entre comme condiment dans une soupe ou un gratin.</p> <p>Les vins rouges charpentés et les vins blancs corsés de sa région d'origine, Jurançon, Madiran, ou Irouléguay, l'accompagnent agréablement.</p>	