

Le Salers

Présentation :	
<p>Fromage exclusivement fermier, le Salers est fabriqué à partir de lait de vache cru et entier.</p> <p>C'est un fromage à pâte ferme, pressée et non cuite, à la croûte sèche, épaisse et fleurie. Sa teneur en matière grasse est de 45%.</p> <p>Il se présente sous la forme d'un cylindre de dimensions variables, de 38 à 48 cm de diamètre, pesant de 35 à 55 kg.</p> <p>Il est identifié par une plaque d'aluminium de couleur rouge.</p>	
Famille :	
Pâte pressée non-cuite	
Terroir et origine	
<p>Les propriétés des terrains volcaniques de son terroir, riches en acide phosphorique, en potasse et en magnésie, sont telles que les pâturages constituent un véritable cru de lait. Réglisse, gentiane, myrtille, plantes odoriférantes s'y côtoient et donnent à ce fromage de haute tradition un goût d'une belle subtilité.</p> <p>L'histoire du Salers se confond avec celle du Cantal, et le bourg de Salers, cité médiévale située à 930 m d'altitude, lui a donné son nom.</p>	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
<p>La fabrication de Salers n'est autorisée que pendant la période de "mise à l'herbe".</p> <p>Immédiatement après la traite, le lait est emprésuré, puis travaillé dans une gerle en bois.</p> <p>Après maturation, broyage, salage dans la masse et mise en moules, le caillé subit un second pressage de 48 heures.</p> <p>Le fromage est affiné en cave profonde, fraîche et humide, pendant trois mois à un an (trois mois au minimum).</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Oeil : croûte dorée, épaisse, fleurie de tâches rouges et orangées ; pâte jaune bien liée. ● Toucher : consistance ferme et souple. ● Odorat : légère odeur fruitée. ● Goût : saveur de terroir, un goût bien plein, qui tient bien en bouche, s'affirmant à l'affinage. <p>Le Salers révèle toute sa saveur quand on le mange nature.</p> <p>La personnalité du Salers, l'extraordinaire étendue de sa palette de goûts, permettent des mariages gourmands allant du classique au plus insolite, avec une pomme, quelques noix, une grappe de raisin ou encore un fruit rouge, une poignée de cerises un rien acides ou quelques framboises.</p> <p>Beaucoup de vins se marient admirablement avec le Salers. On leur demandera d'être suffisamment légers pour en développer l'arôme : Beaujolais ou Vallée de la Loire, c'est une affaire de goût.</p>

