



## Fabrication

Notre sélection provient d'une ferme de 150 vaches, situé à 800 m d'altitude non loin de Thônes. Les troupeaux composés de 60% d'Abondance, 30% de Montbéliarde et 10% de Tarine vivent à la ferme l'hiver et à l'alpage pendant l'estive.

Le lait est caillé, découpé, réparti et pressé dans les moules recouverts d'une fine étamine de lin. Après plusieurs retournements, le producteur apposera la pastille verte de caséine, numérotée pour identifier le fromage fermier.

Généralement âgé de 16 à 25 jours d'affinage, les reblochons sont recouverts d'une fine mousse blanche. Après plusieurs lavages, la croûte prendra une teinte rosée-orangée.

Les deux petites planches d'épicéa qui entourent le fromage, permettront une bonne conservation et évolution du Reblochon.

Son goût crémeux et fruité peut évoluer vers une saveur noiseté marquée.

## Histoire...

On se souvient de « re-blocher » signifiant au XVI siècle « traire une seconde fois ». C'est par cette signification que le nom « Reblochon » est né.

Dès la renaissance les fermages étaient calculés en fonction du volume de lait traité. Le contrôleur vérifiant la traite pour en déduire le nombre de fromages dûs par le fermier. Pour réduire sa redevance, il faisait une traite incomplète, qu'il achevait une fois le contrôleur parti.

Le lait de cette deuxième traite, peu abondante mais très riche en crème était d'une qualité supérieure. C'est avec ce lait que le paysan fabriquait son fromage.



Rhône - Alpes