



Fabrication

Le Beaufort se distingue des autres gruyères par son talon concave. 400 litres de lait sont nécessaires à l'élaboration d'une meule de 40kgs.

Le Beaufort est fabriqué à partir d'un lait à l'état cru et ne peut être produit que dans les hautes montagnes Savoyardes.

La première étape de sa fabrication est le caillage, étape pendant laquelle le lait est chauffé à 33 degrés. Le fromager ajoute la présure, le temps de caillage est de 30 minutes. Par la suite il va découper en petits grains les morceaux de caillé à l'aide du tranche caillé. Avant de mouler le fromage, les grains sont chauffés et brassés pour permettre un égouttage parfait.

Afin de révéler toutes les qualités gustatives du fromage, le Beaufort AOP se décline en extra, vieux et extra vieux. Disposé sur des planches d'épicéas, les Beauforts sont régulièrement salés, frottés et retournés dans les caves à l'hygrométrie et à la température parfaitement contrôlées.

Histoire...

Au XVIIIe siècle, la vallée du Beaufortain produit des fromages de type gruyère sous le nom de "grovire" présentant de bonnes aptitudes de conservation et de transport. Très vite la fabrication de « grovire » s'étend aux vallées voisines de Tarentaise et de Maurienne. Sa qualité crée une notoriété hors de ses montagnes natales et durant la Révolution française, le comité de salut public en fait venir 10 000 quintaux pour nourrir Paris.

Ce n'est qu'en 1865 que ce « grovire » est appelé Beaufort. L'origine du talon concave de la meule aurait deux explications : faciliter le transport des fromages à dos de mulet et éviter au fromage de s'affaisser lors de l'affinage.

La production de Beaufort chute après la guerre mais persiste jusqu'à recevoir l'AOP en 1968.



32%



Pâte pressée cuite



Extra, vieux et extra vieux

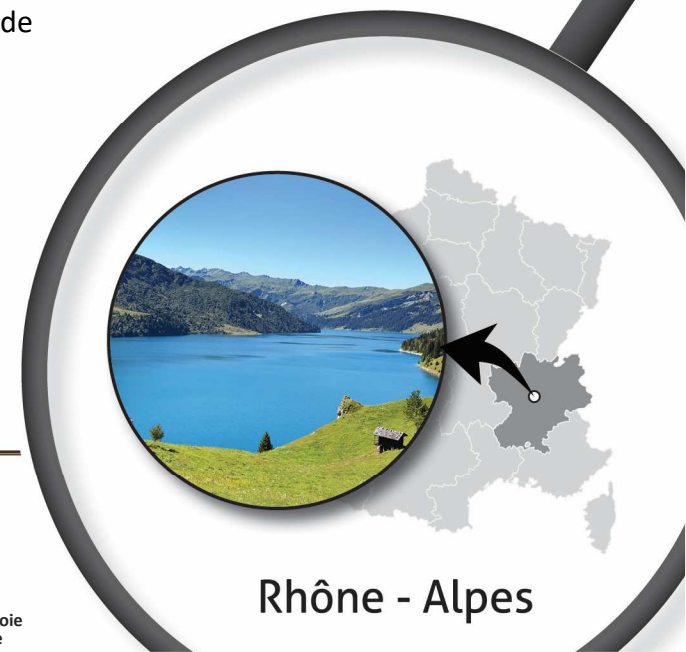


35kg

AOP



Crémant de Savoie
La Roussanne



Rhône - Alpes