

Fabrication

Pour fabriquer une meule de Cantal de 8kg, 80 litres de lait de vache sont nécessaires. Qu'il soit fabriqué à la ferme ou dans une laiterie, le lait est toujours travaillé encore chaud, juste après la traite ou réchauffé dans des cuves. Une fois la présure ajoutée, le lait se transformera en caillé.

La forme du Cantal et sa tenue sont dus au double pressage. Le broyage lui confère sa texture à la fois souple et fondante en bouche. La dernière étape de la fabrication : l'affinage du Cantal. Le Cantal s'affine minimum 30 jours dans des caves dont la température se situe entre 6 et 12 degrés et où l'hygrométrie ne doit jamais descendre sous les 95%.

Le Fromager veille au murissement du fromage en le frottant à l'aide d'une toile et en le retournant régulièrement. En fonction de son âge, le fromage est appelé cantal jeune (affiné 30 à 60 jours), Cantal entre-deux (affiné de 90 à 120 jours), et Cantal vieux (affiné plus de 240 jours).

Histoire...

Le Cantal aurait été fabriqué la première fois il y a 2000 ans dans les pâturages fertiles de la Haute Auvergne. C'est le climat pluvieux et les terrains difficiles de ce terroir qui ont encouragé l'élevage de vaches laitières et donc une production importante de lait. Le Cantal était à l'époque une réserve de nourriture toujours disponible et un produit de négoce pour les habitants de cette région isolée.

Dès l'antiquité, le goût fruité du Cantal fit son succès et il acquit rapidement ses lettres de noblesse et sa renommée au-delà de ses frontières.

Aujourd'hui, ce fromage unique et inimité est toujours issu des mêmes territoires.



Pâte pressée non cuite



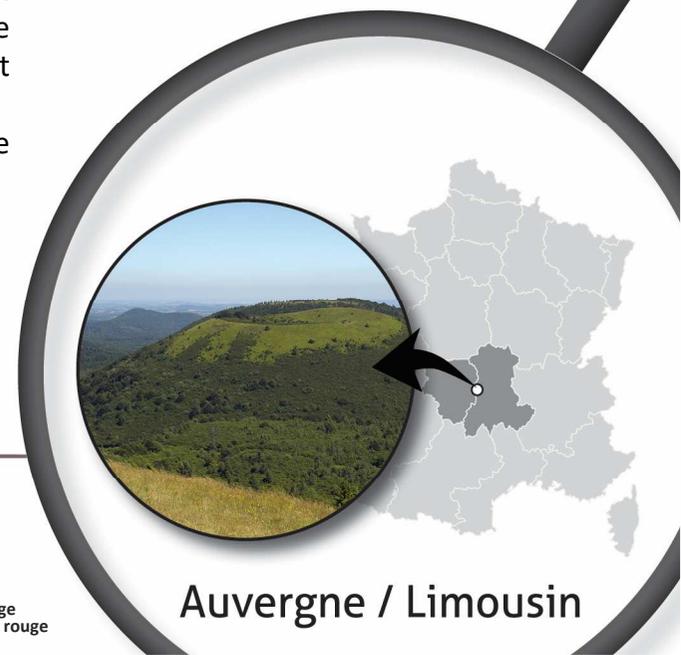
Entre deux



8 kg



Valencay rouge
Bourgogne Chitry rouge



Auvergne / Limousin