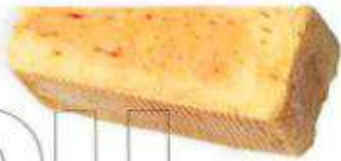





Apag-W 



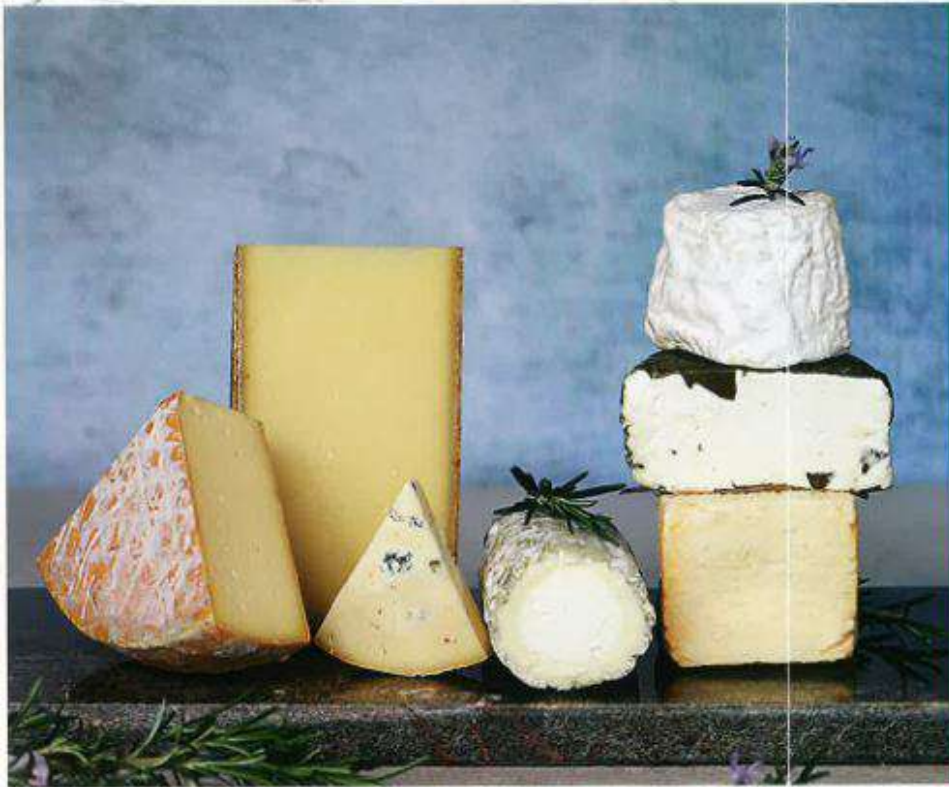
# LES FROMAGES



  
POUR TOUT SAVOIR SUR LES FROMAGES  
DE CHEZ NOUS, SURTEZ SUR  
SAVOIRFAIREDECHEZNOUS.BE

Apag-W 

Echelle: respecter le Protocole Hygiène Alimentaire en vigueur la date limite



Saviez-vous que **les fromages de chez nous** sont issus d'une tradition ancienne.

Cela surprend, mais il suffit de parcourir la Wallonie pour s'en convaincre. La **Boulette de Wallonie**, le **Herve**, le **fromage de Chimay**, le **Rochefort tradition**, l'**Orval**, ou encore les **nombreux fromages artisanaux** fabriqués par des producteurs passionnés sont quelques exemples qui en témoignent.

Mais au-delà de la tradition, les fromages de chez nous sont le fruit d'un **mariage entre savoir-faire et terroir**. La diversité et la qualité des fromages sont autant d'atouts qui caractérisent les fromages de chez nous.

De vache, de chèvre ou de brebis, frais, à pâte molle, dure ou à pâte persillée, ils sont tous plus savoureux les uns que les autres.

**PARTEZ À LA DÉCOUVERTE  
DES FROMAGES LOCAUX ET SAVOUREZ !**



Les fromages de chez nous sont répartis en six grandes familles :

### FROMAGE À PÂTE FRIQUE

Un fromage frais est un fromage égoutté de 24 à 36 heures qui n'est pas affiné. Sa texture est onctueuse et fondante.

### FROMAGE À PÂTE MOELLE

Un fromage à croûte fleurie est un fromage à pâte moelle. Au moment de sa fabrication, il n'est pas chauffé.

La croûte est couverte de penicillium, ce qui lui donne un aspect duveteux blanc. Un fromage onctueux, voire coulant à pleine maturation. Le plus connu est le Comté.



### FROMAGE À PÂTE MOELLE

Pour réaliser un fromage à pâte moelle et croûte lavée, le caillé (le produit obtenu après égouttage du lait) est juste égoutté, ce qui lui donne un cœur moelleux. Il est ensuite lavé et brossé plusieurs fois par semaine avec de la saumure (eau salée) et/ou de l'acide lactique. Le produit qui favorise le développement de la croûte qui prend une couleur orangée. Le plus connu est le Beaufort AOP.



### FROMAGE À PÂTE FRIQUE



### FROMAGE À PÂTE PRESSE NON-CUITE

Un fromage à pâte pressée non-cuite est un fromage posé sous la presse et dont la température du lait au moment de la fabrication ne dépasse pas 50°C. Il est ensuite affiné de 2 mois à plus d'un an.

### FROMAGE À PÂTE PRESSE CUITE

Un fromage à pâte pressée cuite, que l'on appelle également pâte dure, passe sous la presse et le caillé est chauffé à plus de 50°C. Ce type de fromage reste en cave d'affinage entre 9 mois et 2 ans.



### LA BOULETTE DE WALLONIE

À côté de ces catégories, nous avons également des fromages, en Wallonie, qui ont une forme ronde. La Boulette est issue d'un procédé de fabrication unique. Après avoir été égoutté et pressé, le caillé est entraîné de façon à obtenir des grains fins et homogènes. Il ferme alors pendant 2 à 5 jours. Les grains sont ensuite rassemblés en boule. Pendant l'affinage, une pellicule transparente et jaune se forme sur la couche externe. Jaune, la boulette présente une texture granuleuse, sèche et friable. Affinée, elle devient souple, onctueuse et crémeuse.

## CONSEILS POUR UN PLATEAU DE FROMAGES RÉUSSI

### Quels fromages choisir ?

Un plateau se compose en jouant sur la diversité des pâtes (fraîches, molles à croûte lavée et fleurie, pressées cuites ou non cuites, pâte persillée) et les origines animales (vache-chèvre-brebis).



### En terme de quantité...

En plat principal, prévoyez 200 à 250 g par personne. En dessert, 80 à 100 g par personne suffisent.

Pour les occasions, les fruits et légumes frais apportent de la fraîcheur, évitent la digestion et permettent de jouer avec les textures et les couleurs. Choisissez-les de saison et locaux. Le pain est un révélateur de goût, un complément dans les textures et un support à la dégustation des fromages. La dégustation se fait du plus doux au plus intense. Pour apprécier pleinement les saveurs des fromages pensez à sortir du frigo au moins 30 minutes à l'avance les pâtes molles et les pâtes pressées.

## PEUT-ON MANGER LES CROÛTES DES FROMAGES ?

Les croûtes des fromages à pâte molle croûte fleurie, lavée et les pâtes persillées (bleus) sont comestibles. Vous pouvez consommer les croûtes des fromages à pâte pressée non cuite ou à croûte moelleuse comme les fromages à croûte. Elles apportent une multitude de saveurs ! Pour les fromages à pâte pressée cuite, il est déconseillé de consommer la croûte. Les fromages du type Gouda, sont affinés dans des croûtes qui sont givrées et donc non-comestibles.

FROMAGE FRIQUE	FROMAGE À PÂTE MOELLE	FROMAGE À PÂTE FRIQUE	FROMAGE À PÂTE PRESSE NON-CUITE	FROMAGE À PÂTE PRESSE CUITE	FROMAGE À PÂTE PRESSE NON-CUITE	FROMAGE À PÂTE PRESSE CUITE	FROMAGE À PÂTE PRESSE NON-CUITE	FROMAGE À PÂTE PRESSE CUITE	FROMAGE À PÂTE PRESSE NON-CUITE	FROMAGE À PÂTE PRESSE CUITE
Franche	Franche	Franche	Franche	Franche	Franche	Franche	Franche	Franche	Franche	Franche

### ET LES BOISSONS ?

Tout d'abord, vérifiez qu'il n'y a pas de date de congélation. Vous pouvez congeler facilement les fromages à pâte dure et pressés comme les fromages à croûte. Les fromages à croûtes fleurie se congèlent également. Cependant, pour les fromages dont la teneur en eau est plus importante comme les fromages frais, la congélation est déconseillée. Si toutefois, la tendance était de marier les fromages avec un vin rouge, aujourd'hui de nouvelles réflexions se sont développées, privilégiant de nouveaux accords. La couleur, la texture et l'acidité du fromage peuvent influencer le choix du vin qui l'accompagnera.

### COMMENT ASSOCIER LES FROMAGES

### DU FROMAGE ?

### PEUT-ON CONGELER