



**A**bondance

***L'authentique goût des traditions, au cœur des Alpes***

*Fromagerie Édouard Conus F-74930 Pers-Jussy, Haute -Savoie, France Tel. +33 (0)4 50 94 49 49, Fax. +33 (0)4 50 94 43 30,  
www.comus.fr / contact@comus.fr - SA au capital de 240 000 € - RCS Thonon B 795 960 333 - SIRET 795 980 333 00020*

Ce fromage tire son nom du Val d'Abondance, une vallée du Chablais haut-savoyard, entre le Léman et le Valais suisse.

Fabriqué exclusivement à partir de lait cru entier de vaches Abondance, Tarine et Montbéliarde dont l'alimentation naturelle est issue des riches herbages d'alpages. Dans les plus brefs délais après la traite, le lait est emprésuré pour obtenir le caillé qui est tranché, brassé puis chauffé.

Moulé et pressé sous toile dans un cercle lui donnant sa forme concave, l'Abondance est mis en saumure puis salé à la main.

Il est alors affiné dans la zone AOC pendant au moins 3 mois.

Fromage à talon concave et à croûte morgée avec 48% de matière grasse et d'un diamètre de 38 à 43 cm, il a 7 à 8 cm d'épaisseur.

Une plaque de caséine, ovale pour l'Abondance fermier et carrée pour le fruitier, apposée sur le talon de chaque meule permet d'identifier l'atelier de fabrication. De couleur ambrée avec un croûtage lisse présentant les marques de la toile, il offre une pâte jaune-ivoire, son odeur est agréable et il a un franc et fin goût de noisette. Servi à la pointe d'un couteau, en casse-croûte, sur un plat, c'est le fromage de tous les instants.

Fruit d'un terroir authentique, l'Abondance est un fromage "savoyard garanti" dont la force de caractère et la douceur s'allient pour donner le plus savoureux des fromages.

## Fiche d'identité

Appellation d'Origine Contrôlée.

Fromage à pâte demi-cuite fabriqué avec du lait cru de la zone définie par l'A.O.C.

Meule de 7 à 12 kg.

Meule de 38 à 43 cm de diamètre, de 7 à 8 cm d'épaisseur et talon concave caractéristique.

Matières grasses/ES : 48 % minimum.

Teneur en protéines : 29 g pour 100g

Valeur énergétique : 375 KCal.

Affinage en caves traditionnelles, sur planches d'épicéa, durant 3 mois minimum avec des soins de frottage et de retournement.

## Gamme CONUS

- Abondance Fruitier, Abondance Fermier.
- Présentations : meules, portions (1/4, 1/8, 1/12), ou tranches pour le libre-service.

***L'authentique goût des traditions, au cœur des Alpes***