



Beaufort

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*

Beaufort



Issu d'une tradition rigoureuse et d'un savoir-faire validé par l'A.O.C en 1968, le Beaufort doit son caractère à la qualité du lait des vaches Tarine et Abondance, nourries d'une herbe exceptionnelle qui fleurit au grand air des Alpes de juin à septembre. Tout ensilage est bien sûr prohibé.

Véritable produit de terroir, le Beaufort est le fruit des hauts pâturages de Savoie qui s'étendent sur le Beaufortain, la Tarentaise, la Maurienne et une partie du Val d'Arly.

Fromage à pâte pressée cuite, les principales étapes de sa fabrication visent à lui assurer une longue conservation : caillage à l'aide de présure naturelle dans un chaudron de cuivre, décaillage à l'aide du "tranche-caillé", brassage et cuisson à 53-54 degrés. Le fromage est alors recueilli dans une toile

de lin et moulé dans un cercle de bois. Pressé pendant 20 heures, il est plongé dans un bain de saumure pendant 24 heures. L'affinage en cave dure au moins cinq mois pendant lesquels le caviste frotte et retourne au minimum deux fois par semaine le fromage. La croûte devient brun roux et la pâte d'une jolie couleur ivoire. Le Beaufort se caractérise par son onctuosité et son parfum fruité. A noter que le qualificatif été s'applique aux productions laitières de juin à octobre inclus, y compris les laits d'alpage ; le qualificatif "chalet d'alpage" étant réservé aux "productions estivales" fabriquées, selon la méthode traditionnelle, deux fois par jour, avec le lait d'un seul troupeau, dans les chalets d'alpage au dessus de 1500m.

Fiche d'identité

Appellation d'Origine Contrôlée.

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

Meule de 20 à 70 kg.

Meule de 35 à 75 cm de diamètre, de 11 à 16 cm d'épaisseur et talon concave caractéristique.

Matières grasses/ES : 48 % minimum.

Teneur en protéines : 26,6 g pour 100 g.

Valeur énergétique : 401 KCal.

Affinage jusqu'à 18 mois en caves traditionnelles sur des planches en bois d'épicéa.

Gamme CONUS

- Beaufort, Beaufort d'Été et Beaufort Chalet d'Alpage.
- Présentations : meules, portions (1/4, 1/8), ou tranches pour le libre-service.

Tous nos Beaufort d'Été et Chalet d'Alpage bénéficient de la certification INAO.

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.conus.fr / contact@conus.fr - SA au capital de 240 000 € - RCS Thonon B 795 980 333 - SIRET 795 980 333 00020