



Reblochon

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 795 960 333 - SIRET 795 980 333 00020*

Reblochon

Richesse des montagnes savoyardes, le Reblochon est un fromage d'Appellation d'Origine Contrôlée au lait cru entier, produit exclusivement par les vaches laitières Abondance, Tarine ou Montbéliarde. Tout aliment fermenté leur est strictement interdit.

Tout le monde, en Savoie, en connaît l'origine : il était fabriqué autrefois à partir de la seconde traite (la rebloche) effectuée après le départ du propriétaire de l'alpage venu contrôler la production.

Le reblochon est un fromage à la pâte onctueuse et souple de couleur jaune-ivoire dont la saveur légendaire, nourrie des parfums de la flore alpine, s'enrichit d'un fameux goût de noisette.

Sa croûte jaune safran recouverte d'une fine mousse blanche témoigne d'un bon affinage en cave fraîche, 3 à 4 semaines pendant lesquelles la pâte s'assouplit et développe une saveur unique. Au moment du conditionnement, un faux fond en bois d'épicéa tranché est placé au moins sur l'une des faces du fromage.



Fiche d'identité

Appellation d'Origine Contrôlée.
Fromage à pâte légèrement pressée non cuite.
Reblochon : cylindre plat de 14 cm de diamètre et de 3,5 cm d'épaisseur.
Poids entre 450 et 550 g.
Petit Reblochon : cylindre plat de 9 cm de diamètre et de 3 cm d'épaisseur.
Poids : entre 240 et 280 g.
Matières grasses/ES : 45 % minimum.
Teneur en protéines : 25,3 g pour 100 g.
Valeur énergétique : 359 KCal.

Gamme CONUS

- Reblochon et Petit Reblochon : fabriqués en fruitière de village, Affinage en caves traditionnelles pendant 2 semaines minimum. Reconnaisable par la plaque de caséine rouge.
- Reblochon fermier fabriqué avec le lait d'un seul troupeau, reconnaissable par sa plaque de caséine verte.
- Reblochon et Petit Reblochon issus de lait produit selon les règles de l'Agriculture Biologique dans le respect des animaux et de l'environnement. Fabrication biquotidienne en fruitière de village. Reconnaisable par le logo AB.

L'authentique goût des traditions, au cœur des Alpes