

RECETTE CUISINE des GONES

LE BEAUFORT



Ce fromage est typiquement Savoyard, fabriqué avec des laits d'alpages, riches des arômes d'une flore variée.

Il faut un peu plus de 10 kilos de lait pour fabriquer un kilo de beaufort.

La meule mesure de 35 à 75 cm.

Le poids moyen est d'environ 40 kg.

Le temps d'affinage doit être de 5 mois minimum en cave fraîche.

Le Beaufort est essentiellement fabriqué en coopérative, bien que quelques éleveurs fabriquent eux-même leur Beaufort d'alpage.

On peut acheter du Beaufort qualifié "d'été" ou de "chalet d'alpage" en fonction de la saison de production.



Bon Appétit

Recette 2012