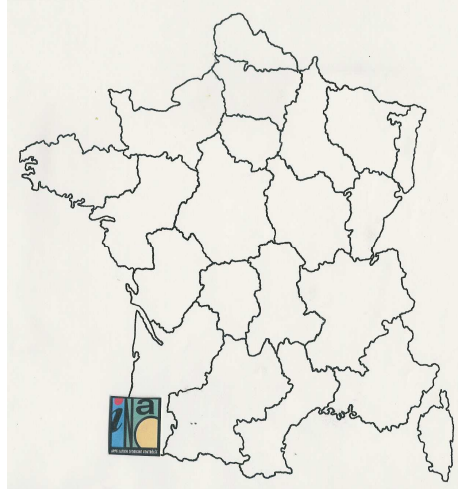
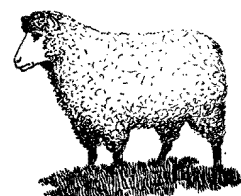


A.O.P. Ossau Iraty

A.O.C. depuis 1980

<http://www.ossau-iraty.fr/>



Pâte :	<i>Pressée non cuite</i>
Croûte :	

Caractéristiques du produit :

- Le lait doit provenir de brebis de races traditionnelles adaptées aux régions de production : basco béarnaise, manech tête rousse ou manech tête noire.
- L'Ossau-Iraty est fabriqué avec du lait de brebis entier. Le lait ne peut être livré ou transformé moins de vingt jours après l'agnelage.
- La fabrication fermière est faite au lait cru, alors qu'il est thermisé ou pasteurisé en laiterie. De forme cylindrique, sa croûte varie du jaune orangé au gris. L'Ossau-Iraty se présente sous 2 formats : le petit format pesant entre 2 et 3 kg et le gros format pesant 4 à 5 kg.
- Etapes de fabrication :
 1. Le lait de brebis entier estensemencé par des bactéries lactiques. Mélangé à la présure, le lait se solidifie. C'est le caillage.
 2. On égoutte ensuite le caillé découpé en grains. Ceux-ci, séparés du petit lait par chauffage, sont placés dans des moules.
 3. Pressé et égoutté, le fromage est mis dans un moule et prend sa forme définitive.
 4. Le salage assure sa conservation et affine son goût.
 5. L'affinage dure entre 2 mois et demi et parfois 12 mois ou plus. Il se pratique dans une cave d'affinage au cœur même de la zone de production Ossau-Iraty. C'est une période de surveillance délicate. Le respect de la température et de l'humidité permet à la croûte de se former. Sa durée minimum d'affinage va de 80 à 120 jours.
- L'affinage est effectué pendant une durée de 90 jours minimum (à 60 jours pour les fromages de format réduit) à une température ne dépassant pas 12°C.

Aire géographique et production :

L'aire géographique couvre la partie du département des Pyrénées Atlantiques située au sud de l'Ousse, du Gave de Pau et de l'Adour après leur confluence et trois communes limitrophes des Hautes-Pyrénées. On produit 435 tonnes au lait cru soit 13 % du tonnage et 2 808 tonne au lait pasteurisé et thermisé.

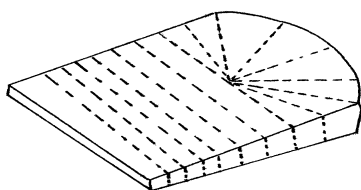
Prix Moyen au Kg

15 €

Poids

2 Kg à 7 Kg.

Découpe



Saison

P	E +
A +	

Historique et observations

■ Depuis la nuit des temps, l'activité pastorale et la transformation fromagère sont présentes dans les montagnes du Pays Basque et du Béarn. Sa production a toujours joué un rôle économique et social. A l'origine, la production était uniquement fermière. Les Pyrénées-Atlantiques deviennent ainsi le premier bassin fromager fermier en France. Parallèlement à cette filière fromagère, il existe également une filière laitière importante. Les premiers ont été les fabricants de Roquefort qui ont implanté des laiteries dans le bassin dès 1904. Ce débouché a eu une influence majeure sur le développement de la production laitière ovine sur le territoire qui a vu ses volumes s'accroître de façon importante. Mais à partir des années 70, la production locale de Roquefort a fortement chuté et a été remplacé par la fabrication laitière du fromage de brebis traditionnel local. Dès 1975, devant le risque de voir le fromage traditionnel de brebis devenir un produit de diversification de l'AOC Roquefort, les producteurs du Pays Basque et du Béarn se constituent en syndicat de défense.

Service et recettes	Vins proposés	Conservation
<ul style="list-style-type: none"> ● Sortez le au moins une heure avant de le déguster. ● Il s'intègre parfaitement à de nombreux plats, des plus simples aux plus raffinés. Il se consomme avec des confitures, en amuse-bouches, en casse-croûte, en salade ou râpé. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Il sera parfait avec des vins du sud ouest comme une A.O.C. Madiran ou une A.O.C. Irouléguay. ● Essayez le également avec les vins blancs de la région comme un Jurançon sec voir un jurançon (vin moelleux). 	<ul style="list-style-type: none"> ● L'Ossau-Iraty est un fromage de garde. Il se conserve longtemps. ● Envelopper le d'un film alimentaire ou d'un torchon humide et placer le dans un endroit frais, le bac à légumes du réfrigérateur ou un placard frais (ce qui est bien mieux). Il faut absolument éviter le papier aluminium qui favorise le développement de moisissures.