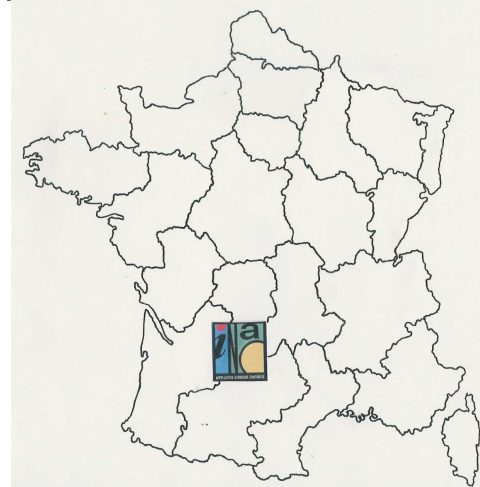
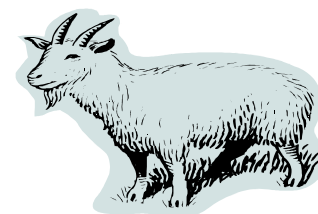


A.O.P. Rocamadour

A.O.C. depuis 1995

<http://www.aoc-rocamadour.com/>



Pâte :	<i>Molle</i>
Croûte :	

Caractéristiques du produit :

- Le lait utilisé doit provenir uniquement de troupeaux de chèvres de race alpine ou de race Saanen, ou de chèvres issues du croisement de ces deux races.
- La collecte du lait destiné à la fabrication de « Rocamadour » doit se faire au maximum toutes les 48 heures. Dans ce cas, elle doit comporter au plus les quatre dernières traites.

• Etapes de fabrication :

1. Dans les huit heures suivant la dernière traite, le lait est emprésuré etensemencé. Cette opération a lieu à une température comprise entre 18 et 23 °C. Pour les ateliers producteurs de fromage fermier, l'emprésurage a lieu tous les jours sur deux traites au maximum, dans la limite de six heures après la dernière traite.
2. Le caillage dure 18 heures à 18 °C, puis un pré égouttage dure 12 heures.
3. Le salage intervient avant le moulage. La congélation de caillé est autorisée pour étaler la production. Le caillé congelé doit être mélangé à du caillé frais avant mise en fabrication. La proportion de frais doit être d'au moins 50 %.
4. Le caillé est mis en moule individuel ou plaque multi moules. La taille des moules est de 60 mm de diamètre sur 16 mm de hauteur.
5. L'affinage se fait en deux étapes: le ressuyage dure 24 heures à température inférieure ou égale à 23 °C et hygrométrie supérieure à 80 %. La suite de l'affinage se fait en hâloir ou en cave, à une température de moins de 10 °C et une hygrométrie supérieure à 85 %, durant au mois six jours après le démoulage

- Chaque fromage reçoit une étiquette de 4 cm de diamètre au minimum portant les mentions rocamadour et appellation d'origine contrôlée.

Aire géographique et production :

L'appellation s'étend sur les départements de l'Aveyron, de la Corrèze, de la Dordogne, du Lot et du Tarn et Garonne. Ses régions administratives de rattachement sont Midi Pyrénées et Aquitaine. Il s'agit également de la région du Quercy et du Périgord. La production est en constante évolution et tourne vers les 1100 tonnes par an.

Prix Moyen au Kg

24 €

Poids

35 g.

Découpe



Saison

P	E +
A +	H

Historique et observations

■ Indépendamment des règles prévues en matière d'étiquetage de fromage, le fromage de « Rocamadour » ne peut être commercialisé ou présenté à la consommation que revêtu d'une étiquette d'une dimension minimale de quatre centimètres de diamètre portant le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Rocamadour » et la mention « appellation d'origine contrôlée ».

■ Il peut être affiné au marc puis enveloppé dans des feuilles d'arbre.

■ L'histoire du Rocamadour est très ancienne et remonte à l'introduction des chèvres dans la région lors de l'invasion arabe au Moyen âge. Au 15ème siècle il aurait été l'unité de valeur dans certains domaines comme le métayage ou les impôts. Le texte d'un bail passé en 1451, entre le Suzerain de la région et ses vassaux, fait déjà référence aux fromages de Rocamadour. Plus près de nous, c'est en 1913 que le Président Poincaré eut le plaisir de les déguster lors d'un dîner offert en son honneur à Cahors. La transformation du lait de chèvre en fromages, principalement assurée par les femmes, garantissait un revenu d'appoint sur les exploitations. La région, dotée d'un site religieux mondialement connu et située sur le chemin de Saint-Jacques de Compostelle, a toujours attiré un grand nombre de pèlerins qui ont contribué à la notoriété des petits fromages.

Service et recettes	Vins proposés	Conservation
<ul style="list-style-type: none"> • Sortez le au moins une demie heure avant de le déguster. • En fromage de plateau • En salade. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les vins de la région de Cahors sont les plus adaptés à sa consommation. • Plus original, un vin blanc sec du sud ouest comme un Jurançon sec. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conservez le dans le bac à légumes de votre réfrigérateur.