

Fromage d'Orval



ght Abbaye d'Orval

Crédit : (Libre de droit)



Infos pratiques

Catégorie : Produit de terroir

Description

Le fromage d'Orval est fabriqué sur le site de l'abbaye trappiste d'Orval depuis 1928.

Il est fait à base de lait de vache frais, entier, pasteurisé et récolté dans les fermes voisines de l'Abbaye, en gaume Elles sont toutes certifiées « Qualité Filière Lait ». L'affinage du fromage se fait en hâloir et dure trois semaines. Les lavages de la croûte naturelle de couleur « orangée » sont entièrement réalisés à la main afin d'obtenir un goût riche et typé ainsi qu'une texture souple et fondante.

- extrait sec total : $\pm$ 53% en poids
- matières grasses exprimées en poids par rapport au poids total : $\pm$ 30%
- teneur en sel : $\pm$ 15 gr par kg de fromage
- poids moyen : 2,1 kg par pièce forme « rectangulaire »

Vous retrouverez ce fromage dans bon nombre de magasins en Belgique mais aussi en France et aux Pays Bas.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Contact

6823 - Villers-devant-Orval