

# CARRÉ D'AURILLAC

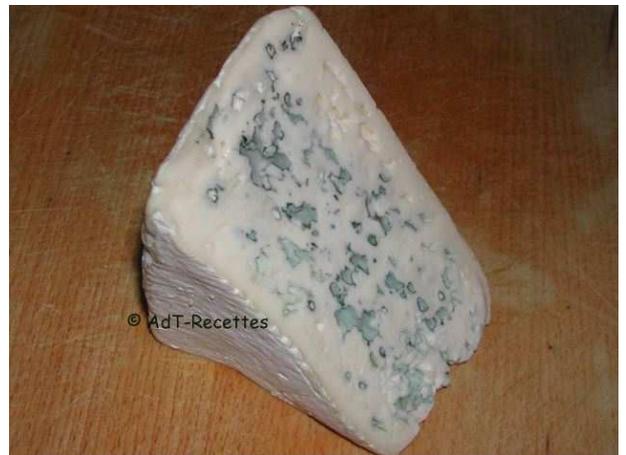
Mai 2021

## Description :

- Coût (indicatif) : 11,00 à 18,00 € le Kg.
- Lait : Fromage au lait de vache pasteurisé.
- Taux de Matières Grasses : 25-26% sur produit frais.
- Appellation : Marque commerciale.
- Localisations : Région : Auvergne-Rhône-Alpes - Départements : Cantal.



Le carré d'Aurillac est un fromage d'Auvergne, au lait de vache pasteurisé, à pâte persillée, produit dans le Cantal. Sous une croûte blanche fleurie, se cache une pâte souple et onctueuse, à la texture crémeuse avec un persillage également réparti. Il se présente sous la forme d'une dalle carrée, de 2 à 2,2 kg, de 20 cm de côté pour une épaisseur d'environ 6 cm, ce qui nécessite de 14 à 15 litres de lait pour son élaboration. Il existe des formats plus petits de 250 ou 500 g. Il est affiné sur claies en cave de 18 jours minimum à 25 jours ou plus. Produit toute l'année, il allie douceur et caractère.



## Consommation et bonnes associations :

Dans les sauces au bleu, en dés dans des salades vertes ou composées, c'est aussi un fromage de plateau. Il s'accorde parfaitement avec le pain aux noix, le pain de seigle, les poires, les raisins secs, le raisin chasselas, ...

## Recettes :

--

## Boissons d'accompagnement :

Monbazillac, Pineau des Charentes, Rivesaltes blanc, Cabernet d'Anjou, vins rouges : Côtes d'Auvergne, Saint-Pourçain, Valençay. (\*\*\*)

(\*\*\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.