

LES PRODUITS LAITIERS

Le Livarot

Présentation du produit

Le Livarot est un fromage au lait de vache, à pâte molle et à croûte lavée, d'une belle couleur orangée. Ce fromage odorant et savoureux a un goût puissant, avec beaucoup d'arômes différents : arômes fumé, soufré, animal...

Histoire

Le livarot naît à la fin du Moyen Âge, au cœur de la Normandie, dans le pays d'Auge. Il prend le nom de la petite ville de Livarot, située près de Lisieux, qui abrite alors un des plus gros marchés où se vend ce fromage. Le livarot est entouré de trois à cinq bandelettes qui lui valent son surnom de « colonel » car elles font penser aux galons d'un colonel de l'armée. À cette époque, le livarot a tendance à s'affaisser en vieillissant car il est pauvre en matières grasses. On l'entoure donc de bandelettes (appelées laïches et issues d'un roseau) pour qu'il garde sa forme.

Nutrition

Le Livarot contient environ 25 % de matières grasses, 20 % de



protéines et 5 % de minéraux (du calcium, du sodium, du fer et des vitamines). C'est un aliment sain, nutritif et avec beaucoup de caractère : idéal pour bien grandir !

Qualité

Le Livarot est protégé depuis 1975 par un signe de qualité appelé AOP (Appellation d'Origine Protégée). Cela veut dire qu'un fromage qui porte le nom de Livarot doit être fabriqué exclusivement dans le pays d'Auge, une petite région de bocage située à l'est de Caen. De plus, ses conditions de production spécifiques doivent être respectées. Par exemple, le lait doit obligatoirement être du lait de vaches normandes

et le fromage doit être brossé au moins trois fois durant l'affinage.

