

# La Normandie Gourmande

EN  
SAVOIR  
PLUS

LES PRODUITS LAITIERS

## Le Pont- l'Évêque

### Présentation du produit

Le Pont-l'Évêque est un fromage au lait de vache, à pâte molle à croûte lavée. Sa croûte est en effet jaune d'or à orangée, avec une très légère fleur blanche (minuscules champignons). Sa pâte est crémeuse, de couleur jaune pâle, son goût est doux mais très aromatique. On le caractérise par un bon goût de beurre ou de crème fraîche, des arômes de fruit sec (noisette) et de foin. Il faut environ 3,5 litres de lait pour faire un Pont-l'Évêque de 360 grammes et environ 45 jours pour l'avoir bien crémeux à cœur. Tu peux consommer ce fromage cru, en salade ou en gratin...



Au 12<sup>e</sup> siècle, des moines le fabriquaient déjà. Il est d'abord connu sous le nom d'angelot, puis d'augelot, en référence au pays d'Auge. Enfin, il prend le nom de la ville de Pont-l'Évêque où on le vend alors sur les marchés.

### Nutrition

Le Pont-l'Évêque contient environ 24 % de matières grasses, 21 % de protéines et 4 % de minéraux (du calcium, du sodium, du phosphore, du fer et des vitamines). Il est riche en calcium, pour te construire des os solides. C'est un aliment sain, nutritif et d'une grande douceur : idéal pour bien grandir !

### Qualité

Le Pont-l'Évêque est protégé depuis 1972 par un signe de qualité appelé AOP (Appellation d'Origine Protégée). Cela veut dire qu'un fromage qui porte le nom de Pont-l'Évêque doit être produit dans une zone géographique bien précise, qui s'étend sur quatre départements de la Normandie (Manche, Calvados, Orne et Eure). Les conditions de production sont précisées dans un texte officiel et doivent absolument être respectées. Par exemple, il doit obligatoirement être fabriqué avec une majorité de lait de vaches de race normande.