



plateforme technologique



❑ Reblochon de Savoie laitier AOP



Le Reblochon de Savoie



Fromage : Au lait de vache, à pâte pressée non cuite

Diamètre : 13 à 14 cm

Hauteur : 3 à 4 cm

Poids : 240 à 280 g (petit)
et 450 à 550 g (gros)

Croûte : Couleur safran, couverte d'une
légère mousse blanche

Pâte : Ivoire, onctueuse et souple

Affinage : Entre 3 et 4 semaines

Taux de matières grasses : 45%

