



L'ESTIVAL

Pâte
Pressée
Cuite

Laissez-vous tenter par un fromage de garde au goût fruité, éblouissant les palais les plus exigeants. Fabriqué initialement avec le lait d'été produit dans les alpages de la Chartreuse, il est désormais produit tout au long de l'année.

Descriptif

L'Estival se présente sous la forme d'une meule cylindrique au talon droit. Sous sa croûte marron, il dissimule une pâte ferme et fondante de couleur jaune pâle. En bouche, sa saveur dévoile une subtile saveur de noisette.



Affinage

Ce fromage s'affine 6 à 8 mois.

Caractéristiques

- Fromage au lait cru entier de vache
- Pâte pressée cuite
- Diamètre 55 cm / hauteur 13 à 17 cm
- Poids d'environ 37 kg

Conseils de dégustation



L'Estival est un fromage d'exception à mettre sous cloche. Il se savoure idéalement à la fin du repas accompagné d'un bon pain de campagne frais et d'un verre de vin de Savoie blanc de type Chignin-Bergeron.

FERME
FONDANT
FRUITÉ



LA
FONDUE D'ICI
EN CHARTREUSE

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 pain rassis
- 400 g d'Estival
- 400 g de Grand-Duc
- 200 g de Mont Granier
- 30 cl de vin blanc de Savoie
- 1 petit verre de kirsch (optionnel)
- 1 cuillère à café de noix de muscade
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de poivre

RÂPEZ LES 3 FROMAGES. FROTTEZ LE CAQUELON AVEC LA GOUSSE D'AIL ET LAISSEZ-LA DEDANS. VERSEZ 25 CL DE VIN BLANC ET FAITES CHAUFFER. LORSQUE LE VIN FRÉMIT, BAISSÉZ LE FEU ET VERSEZ LE FROMAGE EN PLUSIEURS FOIS SANS CESSER DE REMUER. LORSQUE LE FROMAGE EST BIEN FONDU, AJOUTEZ LE KIRSCH, LA MUSCADE ET CONTINUEZ DE REMUER DOUCEMENT. DÈS QUE LA PRÉPARATION COMMENCE À ÊTRE ONCTUEUSE ET MOUSSEUSE, ALLUMEZ LE RÉCHAUD ET POSEZ VOTRE CAQUELON DESSUS. PIQUEZ UN MORCEAU DE PAIN SUR VOTRE FOURCHETTE, PLONGEZ-LA DANS LA FONDUE ET RÉGALEZ-VOUS !

VALEURS
NUTRITIONNELLES
MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (kcal) : ...	399 kcal
Valeur énergétique (kJ) :	1656 kJ
Lipides :	33 g
Acides gras saturés :	67,3 g
Protéines :	25,6 g
Glucides :	< 0,5 g
Sucres :	< 0,5 g
Sel :	0,52 g

