

DECEMBRE 2011 - N° 1

L'ECHO des ALPAGES

La Newsletter
DU BEAUFORT



Noël, la belle saison du Beaufort

Depuis quelques semaines, vous pouvez déguster le fameux Beaufort d'été.... Il est issu des productions laitières de juin à octobre lorsque les vaches sont dans nos alpages et se nourrissent d'une flore riche et variée. C'est pour cela que sa pâte est plus jaune, son goût un peu plus fruité. Pour vos repas de fin d'année, servez-le sur un plateau ou tout simplement coupé en petits dés pour l'apéritif. Délicieux avec du champagne !

Le chiffre de l'Echo

10L

de lait sont nécessaires pour fabriquer 1 kg de Beaufort

Le mot de l'Echo

TARINE

La Tarine est l'une des 2 races de vaches laitières autorisées dans le cahier des charges de l'AOP. C'est une vache traditionnelle de nos montagnes. Agile et résistante, elle est parfaitement adaptée aux terrains difficiles.

Tarjette est revenue à l'étable

Voici Tarjette : 9 ans et plus de 650 kg ! Nous allons la suivre tout au long de l'année. Alors que la neige vient de faire son apparition, Tarjette est bien au chaud dans une étable à Villard sur Doron avec 45 autres tarines. On dit qu'elle serait la meneuse du troupeau. Et Nicolas, son propriétaire, nous a confié qu'elle lui donnait normalement chaque année des jumeaux...



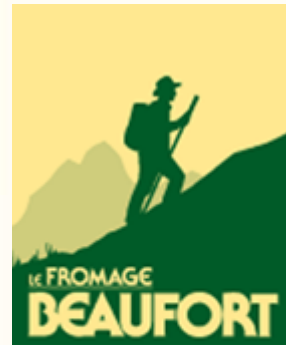
Le conseil du Fromager

Jocelyne, vendeuse à la coopérative de Beaufort, conseille de le conserver dans son emballage d'origine dans la partie basse du réfrigérateur et de le sortir ½ h. avant de le consommer.



Une recette gourmande

Tarte aux Topinambours, Pommes et Beaufort. Le Beaufort réveille un « légume oublié », [voir la recette](#).



Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr
Si vous ne souhaitez plus recevoir notre newsletter, [cliquez ici](#).