

Chiffres clés

FICHE PRODUIT #2 3 brebis, 2 terres, 1 aop



1 100 producteurs de lait



170 producteurs fermiers



14 collecteurs / transformateurs de lait



9 affineurs



Près de **5 000** tonnes d'AOP Ossau-Iraty vendues chaque année

1,5% d'exportations



CET HIVER, laissez-vous séduire par le fromage de brebis AOP Ossau-Iraty



Le fromage au lait de brebis :

5 bonnes raisons d'en consommer!

- Le fromage est le champion toutes catégories du Calcium
- Riche en minéraux mais surtout en phosphore
 - 3 Un apport en protéines important
 - 4 Une source de vitamines du groupe a et b
 - Idéal pour les intolérances ou allergies

Ses points

Le fromage Ossau-Iraty est à la fois AOC et AOP : Appellation d'Origine Contrôlée et Protégée.

L'AOP est la transposition au niveau européen de l'AOC française pour les produits laitiers et agroalimentaires (hors viticulture) AOC et AOP apportent donc exactement la même garantie au consommateur en termes d'origine et de lien au terroir.

COMMENT LE RECONNAÎTRE

Des Fromages clairement étiquetés

Un bandeau spécifique sur l'étiquette permet d'identifier sans aucune doute possible fromages AOP Ossau-Iraty.

Des Fromages estampillés sur la croûte

- · Les fromages Ossau-Iraty de fromagerie, comportent un poinçon représentant une tête de brebis de profil sur la croûte.
- · Les fromages Ossau-Iraty fermiers, fabriqués au lait cru par l'éleveur, comportent un poinçon représentant une tête de brebis de face sur
- · Les fromages Ossau-Iraty fermiers d'estive quant à eux comportent, en plus de la tête de face, un edelweiss dans une montagne.



À la découverte du pays des brebis

Le 25 septembre, ne manquez pas l'anniversaire des 40 ans de l'AOP Ossau-Iraty et la fête de la transhumance : un évènement à ne pas rater pour les petits et grands !

Le dispositif de communication de l'évènement est également consultable sur le web, ainsi que sur les réseaux sociaux.

Un véritable voyage au cœur du pays Ossau-Iraty!





Le lait provient de brebis de races locales, que sont les Manech tête noire et tête rousse, ainsi que les Basco-béarnaises, trois races adaptées au terroir qui sont capables de supporter l'humidité, la pâture et la transhumance. Elles passent l'essentiel de leur journée, dehors, à brouter l'herbe des pâturages.

Garant du bien-être animal, la traite est saisonnière entre décembre et août, afin de permettre aux brebis de se reposer le reste du temps et de se consacrer à leurs agneaux.

IDÉE RECETTE

POUR L'ARRIVÉE DE LA SAISON HIVERNALE



2 personnes



Préparation : 25 minutes



Temps de cuisson : 5 minutes





- 200 g d'AOP Ossau-Iraty
- 12 belles gambas
- 80 g de pain de campagne
- 60 g de marrons (châtaigne) cuits
- 1 oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 2 brins de thym (frais de préférence)
- 1 orange (à jus)
- 1 pincée de baies roses

Pour la crème

- 150 g de mascarpone
- 50 g de crème liquide entière
- 3 oeufs
- 4 pincées de sel fin
- 1 pincée de poivre moulu

PRÉPARATION / 1 • Les gambas

• Epluchez l'oignon rouge, l'ail et les gambas en enlevant la totalité des carcasses • Faites cuire les gambas dans une poêle avec un trait d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient juste cuites (légèrement translucides à l'intérieur). Laissez refroidir. Puis coupez-les en 4 • Hachez rapidement l'oignon rouge et l'ail puis faites suer avec le thym sans coloration dans la même poêle de cuisson que les gambas. Déglacez l'ensemble avec le jus de l'orange. Conservez ce jus de cuisson.

2 • Préparez la crème :

• Montez la crème liquide froide en chantilly et, à part, fouettez les oeufs énergiquement • Fouettez légèrement le mascarpone dans un bol, puis ajoutez les jaunes d'oeufs, puis la chantilly délicatement • Râpez 150 g. d'AOP Ossau-Iraty et incorporez-le à la crème. Assaisonnez avec du sel et poivre à votre convenance.

3 • Réalisez les verrines :

- Coupez le pain de campagne en tranches de 2 cm d'épaisseur environ et taillez-les en utilisant votre verrine comme emporte-pièce. Grillez les tranches (grille-pain ou four) et trempez-les délicatement dans le jus de cuisson des gambas
- Montage de la verrine dans cet ordre : la crème sur 1/3, la tranche de pain, les gambas, les oignons rouges, l'ail, le thym puis finissez avec de la crème jusqu'en haut.

À propos: L'AOP Ossau-Iraty est 100 % locale, reconnue AOC en 1980 et AOP en 1996. Le fromage Ossau-Iraty est produit intégralement dans le Béarn et le Pays Basque, depuis l'élevage des brebis jusqu'à la transformation du lait et l'affinage des fromages. Le tout grâce aux nombreux éleveuses et éleveurs de la filière solidement attachés aux fondamentaux que sont les races locales et la pâture. En apéritif, en plat et même en dessert : ce fromage doux et acidulé, vendu partout en France ; en GMS et dans les circuits traditionnels (épiceries fines, crèmeries...) est la touche savoureuse qui ravira tous les convives, à cuisiner sans modération!

Pour plus d'informations : www.ossau-iraty.fr (†) (©) 🕩 🔰





Contacts presse: Corinne HENNEQUIN
Anne-Sophie GAVORY
as.gavory@agencehemispheresud.com
05 57 77 59 60 • 06 87 70 44 55