

# Fromage de Herve AOP



**Belgique**

*Pays de Herve  
province de Liège*

## Origine et processus de fabrication

Né sur le Plateau de Herve au 13<sup>ème</sup> siècle, le fromage de Herve est un fromage belge à pâte molle, connu pour son goût intense et son odeur prononcée. Fabriqué principalement à partir de lait de vache, son processus de fabrication débute par l'emprésurage, qui coagule le lait pour former un caillé. Ce caillé est ensuite découpé, égoutté, puis moulé en petites formes rectangulaires. Après un court pressage, les fromages sont salés et placés en cave humide pour leur affinage, qui dure plusieurs semaines. Durant cette période, ils sont régulièrement lavés à l'eau salée pour favoriser le développement d'une croûte orangée caractéristique, riche en arômes. Ce procédé confère au Herve son caractère unique et son Appellation d'Origine Protégée (AOP). Il est actuellement décliné en fromage de Herve doux, piquant et Remoudou.

## Conseils de dégustation

Le fromage de Herve AOP se déguste idéalement à température ambiante pour révéler pleinement ses arômes puissants. Il s'apprécie sur du pain frais, accompagné de sirop de Liège ou encore avec une bière locale, comme une bière brune qui équilibre sa saveur prononcée.

## Découpe



Découpez la pièce en 8 portions triangulaires



A l'aide d'un couteau à fromage à pâte molle

## Fiche d'identité

### → Lait(s)

Lait de vache

### → Type de pâte

Pâte molle

### → Texture

Crémeuse et onctueuse, devient plus ferme et friable selon l'affinage

### → Goût

Saveur intense, salée, piquante et lactée

### → Intensité



### → Affinage

Doux : 3 à 4 sem.  
Piquant : 6 à 8 sem.  
Remoudou : 4 à 8 sem.

### → Appellation

AOP depuis 1996



# Nos produits

*incontournables*

NOUVEAU



**Fromage de Herve AOP  
Remoudou**

Pièce 200g

Code 167200



→ Flashez  
et découvrez  
de nombreuses  
recettes et des  
tendances culinaires



→ + de références sur notre site web [www.perinter.com](http://www.perinter.com)