Ossau-Iraty AOP

Fromage au lait de brebis, en portion ou entier, pièce de 0,4 à 4,5 kg.

L'Ossau-Iraty se déguste traditionnellement en fin de repas, accompagné de confiture de cerises noires et d'une tranche de pain de campagne.

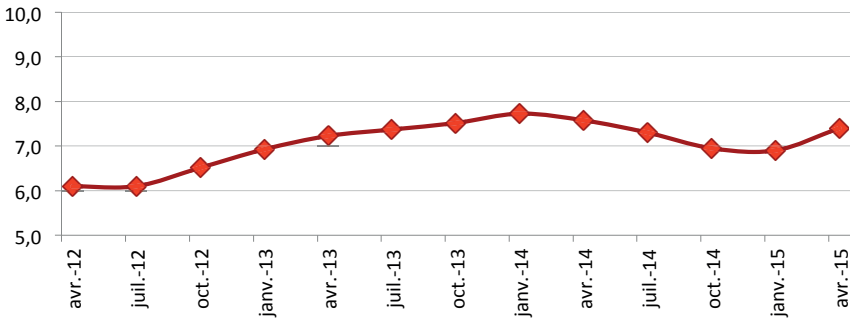
L'Ossau-Iraty doit son nom au pic du Midi d'Ossau surplombant le Pays basque et le Béarn et à la forêt d'Iraty se trouvant à cheval sur les montagnes françaises, basques et espagnoles. Ce fromage possède le label AOP (Appellation d'Origine Protégé) depuis 1996. Celui-ci, reconnu au niveau européen, a succédé au label français AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) que le fromage détenait depuis 1980. La fabrication de l'Ossau-Iraty est donc réglementée par un cahier des charges très strict. Avant tout, ce fromage est exclusivement préparé à partir de lait de brebis (race Bosco-Béarnaise, Manech tête noire et Manech tête rousse) non standardisé, provenant d'une aire géographique bien définie, située dans les Pyrénées-Atlantiques. Il existe deux sortes d'Ossau-Iraty : le laitier, qui est fabriqué à partir de lait pasteurisé et le fermier contenant du lait cru. On remarque que notre sélection, avec ses 98 à 98,4 % de lait pasteurisé, appartient à la 1ère catégorie.

L'Ossau-Iraty laitier offre également deux dimensions : de 18 à 20 cm de diamètre pour une hauteur de 7 à 10 cm et un poids de 2 à 3 kg ou, de 25,5 à 26 cm de diamètre pour une hauteur de 9 à 12 cm et un poids de 4 à 5 kg. C'est ce 2ème calibre qui est utilisé pour deux de nos offres proposées entières, mais également pour celle présentée en demi fromage et celle conditionnée en portion de 400 g. Pour l'offre entière restante, les dimensions ne sont pas mentionnées mais son poids de 4,2 kg nous laisse supposer qu'il s'agit aussi de ce calibre. A noter que les différents conditionnements (400 g, 2,2 kg et 4,2 à 4,5 kg) vous permettront de répondre au mieux à vos besoins. A titre indicatif, en réalisant des tranches de 20 g, vous obtiendrez 20 portions avec l'offre en 400 g, 110 avec celle en 2,2 kg et entre 210 et 227 avec les offres entières. Par ailleurs, pour les établissements concernés, l'Ossau-Iraty est éligible au programme lait aux écoles, catégorie V.

Le saviez-vous ?

Depuis le 1er novembre 2012, l'identification de l'Ossau-Iraty est obligatoire par marquage en creux réalisé sur la croûte lors de la phase de moulage. Pour l'Ossau-Iraty laitier (c.-à-d. fabriqué en fromagerie) il s'agit d'une tête de brebis de profil. Pour l'Ossau-Iraty fermier au lait cru, élaboré par l'éleveur, c'est une tête de brebis de face.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Utilisez l'Ossau-Iraty pour confectionner des tartelettes salées aux anchois et aux tomates confites.

THÈMES & RECETTES

Les couleurs : Salades basquaises
Festif : Huîtres gratinées à l'Ossau-Iraty

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses extrait sec	Matières grasses produit fini	dont AGS	Calcium	Sel	Industriels Marque
BRAKE	81110	408 kcal	22,3 %	1,9 %	> 50 %	34,6 %	23,6 %	NC	2,0 g	ONETIK SA Onetik
FRANCE FRAIS	113803	404 kcal	23,0 %	1,5 %	50,0 %	34,0 %	25,0 %	680 mg	1,7 g	FRANCE FRAIS Campagne de France
PASSION FROID	58585	415 kcal	22,6 %	0,1 %	50,0 %	36,0 %	22,8 %	712 mg	1,8 g	PASSION FROID L'Affineur du Chef
PRO A PRO	9611	412 kcal	22,9 %	0,2 %	50,0 %	35,5 %	25,2 %	710 mg	1,8 g	FROMAGES ET TERROIRS Istara
TRANSGOURMET	345934	408 kcal	22,3 %	1,9 %	> 50 %	34,6 %	23,6 %	NC	2,0 g	TRANSGOURMET Les Afforêts

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Affinage	Type de lait et %	Additifs et % Agents de texture et %	Industriels Marque
BRAKE	81110	demi fromage, hauteur 9 cm, Ø 25 cm (sur fromage entier), pâte pressée, non cuite	4 mois minimum	lait de brebis pasteurisé 98 %	ferment lactique < 0,05 %, présure animale < 0,05 %	ONETIK SA Onetik
FRANCE FRAIS	113803	entier, rond, hauteur NC, Ø NC, pâte pressée, non cuite	4 mois minimum	lait de brebis pasteurisé 98,4 %	ferment lactique et flore de surface < 0,01 %, présure animale 0,028 %, chlorure de calcium 0,025 %	FRANCE FRAIS Campagne de France
PASSION FROID	58585	portionné, hauteur 9 cm, Ø 24 cm (sur fromage entier), pâte pressée, non cuite	9 à 10 mois	lait de brebis pasteurisé 98,2 %	ferment lactique traces, présure animale traces, chlorure de calcium traces	PASSION FROID L'Affineur du Chef
PRO A PRO	9611	entier, rond, hauteur 9 cm, Ø 25 cm, pâte pressée, non cuite	4 mois	lait de brebis pasteurisé 98,2 %	ferment lactique 0,007 %, présure animale 0,007 %, chlorure de calcium 0,01%	FROMAGES ET TERROIRS Istara
TRANSGOURMET	345934	entier, rond, hauteur 9 cm, Ø 25 cm, pâte pressée, non cuite	4 mois minimum	lait de brebis pasteurisé % NC	ferment lactique % NC, présure animale % NC	TRANSGOURMET Les Afforêts

	Référence	Signe de qualité	Subvention « lait aux écoles »	Origine matière première	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	81110	AOP	NC	lait : France, zone de collecte AOP, sel, présure : France, ferment : UE	France	40 jours	sous vide, 2,2 kg, 4 x 2,2 kg	ONETIK SA Onetik
FRANCE FRAIS	113803	AOP	catégorie V	lait : France	France	NC	nu dans le carton, 4,2 kg, 2 x 4,2 kg	FRANCE FRAIS Campagne de France
PASSION FROID	58585	AOP	catégorie V	France	France	21 jours	sous vide, 400 g, 1 x 400 g	PASSION FROID L'Affineur du Chef
PRO A PRO	9611	AOP	NC	lait : France, zone de collecte AOP	France	75 jours	emballage NC, 4,5 kg, 1 x 4,5 kg	FROMAGES ET TERROIRS Istara
TRANSGOURMET	345934	AOP	NC	lait : France, zone de collecte AOP, sel, présure : France, ferment : UE	France	70 jours	nu dans le carton, 4,5 kg, 2 x 4,5 kg	TRANSGOURMET Les Afforêts

Nos offres d'Ossau-Iraty étant présentées à la coupe, vous pouvez réaliser les portions de votre choix. Par rapport aux recommandations du GEMRCN, ces dernières devront être comprises entre 16 et 20 g pour les enfants, et ce jusqu'en maternelle, 16 à 30 g pour les primaires, et 16 à 40 g pour les catégories d'âges supérieurs. Sachez que des portions de 20 g apportent moins de 150 mg de calcium[4]. Elles sont donc à classer dans la catégorie « fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et moins de 150 mg par portion ». Toutefois, vous pouvez passer dans la catégorie « fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion » en réalisant des portions de 21 g (22 g pour l'offre contenant 680 mg de calcium pour 100 g).

[4] Pour les offres dont la teneur en calcium est communiquée.