

# Ranskalainen juustojen luokittelu "les huit familles de fromage"

## 1. Tuorejuustot "Fromages Frais"

- *Petite-Suisse, Gournay, fromage blanc,...*
- valkoisia, sisältävät runsaasti vettä
- lehmän, vuohen tai lampaanmaidosta
- ei juustotarjottimelle, vaan jogurtin tapaan aamiaisella tai ruoanlaittoon



## 2. Pehmeäsisuksiset valkohomejuustot "Fromages à pâte molle et à croûte fleurie"

- *Camembert, Brie de Meaux, Brie de Melun, Neufchâtel, Coulomniers,...*
- lehmänmaidosta
- pehmeä juusto, jauhomainen kuori
- kypsytysaika on noin kuukausi
- usein menuissa pääruoan ja jälkiruoan välissä



## 3. Pintakypsytytetyt kittijuustot "Fromages à pâte molle et à croûte lavée"

- *Pont-l'Évêque, Munster, Reblochon, Époisses, Langres, Maroilles,...*
- erona edelliseen, juuston pintaa pestään kypsytyksen aikana ja täten estetään pintahomeen muodostuminen
- pesun ansiosta tiivis ja värikäs kuori



## 4. Puolikovat juustot "Fromages à pâte pressée non cuite"

- *Cantal, Saint-Nectaire, Morbier, Tomme de Savoie,...*
- maitoa ei kuumenneta liikaa, vaan siitä puristetaan kuumentamatta ylimääräinen kosteus pois
- juustokiekkoja kypsennetään useita kuukausia
- kiekkoja käännellään, pestään ja harjataan, jotta kuoresta tulee tiivis ja kova



## 5. Kovat juustot "Fromages à pâte pressée et cuite"

- *Comté, Gruyère, Beaufort, Abondance, Petite Meule,...*
- ennen puristamista maitoa kuumennetaan tunnin ajan, sitten hera puristetaan kiekkoiksi kypsytyks kestää jopa 30 kk
- valmistetaan tyypillisesti Ranskan ja Sveitsin vuoristoseuduilla



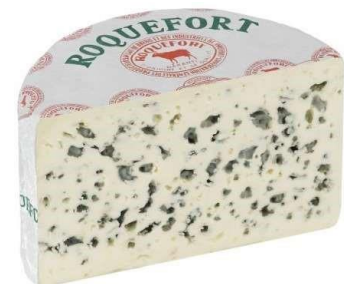
## 6. Vuohenjuustot "Fromages de chèvre"

- *Sainte-Maure, Chavroux, Crottin de Chavignol, Montrachet, Charolais,...*
- satoja erilaisia vuohenjuustoja
- oman alansa taidetta, on erimuotoisina ja kokoisina
- puhtaasta vuohenmaidosta valmistettu "pur chèvre", jos mukana lehmänmaitoa "mi-chèvre"



## 7. Sinihomejuustot "Fromages à pâte persillée"

- *Roquefort, Bleu d'Auvergne, Bleu des Causses, Bleu de Bresse,...*
- enimmäkseen lehmänmaidosta, mutta Roquefort vain lampaanmaidosta
- tunnusmerkkinä sininen tai sinivihreä kasvusto, joka kulkee juuston sisällä
- kypsytysaika on pitkä, tuoksu ja maku voimakas



## 8. Sulatejuustot "Fromages fondus"

- *Crème Bonjour,...*
- esim. yrteillä, pippurilla maustettuja juustoja
- levitetään leivälle tai käytetään ruoanlaitossa

