VOL. I • NO. 01 CULTURED FINE CHEESE / WHITEHORSE ÉDITION FROMAGÈRE

The Cultured Counter

THE CHEESE GAZETTE / LA GAZETTE DU FROMAGE

FEATURED CHEESE / FROMAGE EN VEDETTE

Beaufort Été AOP

Haute Montagne • Savoie, France

$12 / 100 g
AT THE COUNTER / AU COMPTOIR



01 PASTURE
Tarine cows / Vaches tarines



02 WOODEN HOOP
Shapes the wheel / Forme la meule



03 CELLAR
The curved side / Le bord creux



04 AT THE COUNTER
A slice / Une tranche

A little summer for winter

When snow returns to Savoie, a wheel in the cellar still holds a little summer. Cows graze in the mountains. Cheesemakers turn their milk into big wheels to keep through winter. Share a slice and bring a little of the mountains to your table.

Un peu d'été pour l'hiver

Quand la neige revient en Savoie, une meule en cave garde un peu de l'été. Les vaches broutent en montagne. Leur lait devient de grandes meules qui se gardent tout l'hiver. Partagez une tranche et invitez un peu de montagne à votre table.

WATCH / VIDÉOS

ENGLISH
YouTube

FRANÇAIS
France TV

KNOW YOUR CHEESE / À RETENIR

EN Raw cow's milk, cooked and pressed curd. A wooden hoop makes the curved side. Ageing: at least five months.
FR Lait cru de vache, pâte pressée cuite. Un cercle en bois forme le bord creux. Affinage : au moins cinq mois.

Été: Made with summer milk. / Au lait d'été.

TRY A BITE / À GOÛTER

EN Like Gruyère? Try summer Beaufort. It starts firm, then melts, with a light fruity taste.
FR Vous aimez le gruyère ? Essayez le Beaufort d'été. D'abord ferme, puis fondant, avec un goût un peu fruité.

Pairing / Accord : Chignin-Bergeron (Savoie white / vin blanc) or blueberry jam / ou confiture de myrtilles.

5 CHEESE WORDS / 5 MOTS

raw milk	lait cru
firm	ferme
melting	fondant
fruity	fruité
curved side	bord creux

CHEESE NEWS / BRÈVE FROMAGÈRE

EN Italy's fresh Fior di latte molisano gets EU origin protection on December 3. Pull it apart to see the soft strands.

FR Le Fior di latte molisano, fromage frais italien, obtient l'AOP le 3 décembre. En le séparant, on voit ses filaments.

THE AWARDS / LES CONCOURS

EN La Chambre's co-op won gold for summer Beaufort in Savoie in 2025. The 2026 world champion was Arnaud's 24-month Comté.

FR En Savoie, la coopérative de La Chambre a gagné l'or en Beaufort d'été en 2025. Le comté 24 mois d'Arnaud est champion du monde 2026.

LAST BITE / DERNIÈRE BOUCHÉE

Firm, then melting? / Ferme, puis fondant ?

Imagine 400 one-litre milk cartons walking into a cheese dairy. What rolls out? One 40 kg wheel of Beaufort.
Imaginez 400 briques d'un litre de lait qui entrent dans une fromagerie. Qu'est-ce qui en sort ? Une seule meule de Beaufort de 40 kg.

FONDUE & RACLETTE / ORDER AHEAD • COMMANDEZ À L'AVANCE

Order now, at least 48 hours before pickup. We'll confirm by email.
Commandez dès maintenant, au moins 48 h avant le retrait. Confirmation par courriel.

Raclette: culturedfinecheese.com/orders#raclette

AOP rules Beaufort history Savoie results World Cheese Awards Milk to wheel EU registration

01 Tangopaso, PD 02 Ibex73, CC BY-SA 4.0 03 Ibex73, CC BY-SA 4.0 04 Zubro, CC BY-SA 3.0
Illustrative photos / Images d'illustration • Wikimedia Commons • Cultured Fine Cheese, Whitehorse

THE CULTURED COUNTER

ON THE BACK / AU VERSO

What Goes with Beaufort?

Quoi servir avec le Beaufort ?

Pick something crisp and something to spoon / Un peu de croquant, une touche de confiture

SPECIALTY CRACKERS / CRAQUELINS



The Fine Cheese Co.

Fig & Honey Crackers / Figue et miel

$8.95

A little fig and honey brings out Beaufort's nutty side.

Un peu de figue et de miel fait ressortir les notes de noix du Beaufort.



Jenny Marie's Crackers

Thyme & Sea Salt / Thym et sel de mer

$9.95

The thyme adds a savoury note to a slice of buttery Beaufort.

Le thym apporte une note herbacée au goût beurré du Beaufort.

PRESERVES / CONSERVES



Maison Marc

Sweet & Sour Gherkins / Cornichons aigre-doux · 310 g

$20.95

A crisp, tangy bite between slices of Beaufort.

Une bouchée croquante et acidulée entre deux tranches de Beaufort.



Belberry

Figs & Port Preserve / Confiture de figues au porto · 215 g

$10.95

A dab of fig and port adds a deep, fruity note to the cheese.

Une touche de figue au porto ajoute une note fruitée au fromage.

JAMS & CHUTNEYS / CONFITURES ET CHUTNEYS



Belberry

Onion & Raspberry Confit / Confit d'oignons et framboises · 180 g

$8.95

Try it on toast with Beaufort: sweet onion and a bright raspberry finish.

Sur du pain grillé, l'oignon doux et la framboise acidulée accompagnent bien le Beaufort.



Chef Sandra

Peach-Chili Jam / Pêche et piment · 125 g

$7.90

Sweet peach and a little heat play off Beaufort's buttery taste. Try a dab on a warm baguette slice.

La pêche sucrée et une pointe de piment contrastent avec le goût beurré du Beaufort. Essayez sur une tranche de baguette chaude.



FRIDAY SPOTLIGHT / LE RENDEZ-VOUS DU VENDREDI

Landed Bakehouse Baguette — $6.50

Toast a slice and let a little Beaufort melt into the warm crumb.

Faites griller une tranche et laissez un peu de Beaufort fondre dans la mie chaude.

Ask what's in stock. / Demandez-nous ce qui est disponible.

Photos: The Fine Cheese Co., Jenny Marie's, European Deli, DoveTale, Chef Sandra and Landed Bakehouse.