

Beurre Charentes- Poitou



Ce beurre d'exception est fabriqué exclusivement à base de crème de lait provenant des départements de la Charente, Charente-Maritime, Deux Sèvres, Vienne et Vendée. Grâce à une lente phase de maturation biologique de la crème de plus de 16h, propre au beurre AOP Charentes-Poitou sa personnalité s'affirme. Ce savoir-faire traditionnel donne à ce beurre une texture fine et onctueuse et une saveur particulière avec une note subtile de noisette. Un goût au service des meilleures tables, apprécié de tous les passionnés du goût, qui fait l'unanimité de la part des connaisseurs. Restaurateurs, boulangers, pâtisseries et gastronomes avisés... ils sont tous unanimes pour saluer ses qualités organoleptiques et sa texture unique.



BEURRE
AU LAIT DE
VACHE



ANNÉE DE LABELLISATION
1979



CHIFFRES CLÉS

1844

Producteurs de lait

5

Ateliers de fabrication

20543

Tonnes commercialisées en 2024

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.aop-beurre-charentes-poitou.fr

SITE WEB LAIT CRU :

www.fromagesaulaitcru.fr



Découpe

L'idée est d'éviter une découpe en tranche mais plutôt de montrer une tablette entière avec une découpe sur un côté.



Pains

Préférence pour un pain traditionnel



Accords gourman

Petit goût de noisette



Vue

Jaune pâle



Texture

Beurre relativement ferme et constant en texture toute l'année ce qui explique sa grande notoriété auprès des



Goût

Arôme et saveur en bouche : franc, un peu salé, sans amertume ni goût rance. Arôme caractéristique rappelant

artisans boulangers et celui de la noisette.
pâtisseries, chefs et
gastronomes pour élaborer
notamment des pâtes
feuilletées.