Beurre de Bresse

La Crème de Bresse et le Beurre de Bresse tirent leur notoriété de la région naturelle portant ce même nom. Cette plaine bocagère se caractérise notamment par la diversité de sa flore et une culture historique du maïs. L'alimentation des vaches bressanes repose sur un juste équilibre entre herbe (pâturée au moins 150 jours par an), maïs et céréales, le tout cultivé en Bresse. Il en résulte un lait riche en matière grasse qui donne toute sa spécificité à la Crème et au Beurre de Bresse. Baratté à l'ancienne, le Beurre de Bresse AOP possède une texture souple et fondante en bouche, qui révèle des saveurs herbacées et florales, avec de légères notes de fruits secs. La flore des prairies est à l'origine de sa couleur jaune qui rappelle le coucou des prés de notre enfance !

BEURRE
AU LAIT DE VACHE

ANNÉE DE LABELLISATION
2014

CHIFFRES CLÉS

73
Producteurs de lait

2
Ateliers de fabrication

517
Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :
www.aoc-creme-beurre-bresse.fr

Découpe

N'oubliez pas de sortir le Beurre de Bresse du réfrigérateur quelques instants avant de le consommer... dans sa plus simple expression, sur une belle tartine de pain frais... ou dans la cuisine pour sublimer vos plats. Les cuisiniers reconnaissent au beurre de Bresse des qualités indiscutables, notamment sa tenue à la cuisson, qui en fait un des ingrédients de choix dans les plats caractéristiques de la gastronomie locale mais également dans la pâtisserie.

Vue

La flore des prairies est à l'origine de sa couleur jaune qui rappelle le coucou des prés de notre enfance ! Sa couleur varie selon les saisons, avec des beurres plus clairs l'hiver et plus marqués au printemps et à l'automne.

Texture

Texture souple et aérée qui le rend facile à tartiner. Il est fondant en bouche et garde une bonne tenue à la cuisson.

Nez

Son odeur est marquée par des notes de « petit lait », « florales » ou encore légèrement « sucrée ».

Goût

Il offre de délicieuses saveurs aux parfums incomparables avec des notes herbacées, florales et de fruits secs, comme la noisette et la noix.