Beurre d'Isigny

Le terroir de l'A.O.P. d'Isigny se situe en Normandie. Les sols fertiles de la campagne normande expliquent la richesse de l'herbe que l'on y trouve. Le lait utilisé pour la fabrication du Beurre d'Isigny provient exclusivement d'une zone restreinte autour d'Isigny-sur-Mer et est collecté dans 175 communes du Cotentin et du Bessin. Le lait utilisé pour la fabrication provient à minimum de 30% de vaches normandes qui pâturent au moins 7 mois par an dès que les conditions météorologiques le permettent. Les cinq rivières qui sillonnent les marais environnants et les embruns qui s'y ajoutent, apportent aux prairies des qualités uniques. L'herbe, riche en carotène, donne au Beurre d'Isigny AOP sa légendaire couleur bouton d'or. C'est à partir de la Crème d'Isigny AOP que le Beurre d'Isigny AOP est fabriqué. Le Beurre d'Isigny AOP est 100 % naturel, il est composé d'au moins 82 % de matière grasse pour le beurre doux et 80 % de matière grasse pour le beurre demi-sel, et également d'eau, de protéines et de sels minéraux. Tout comme la crème dont il est issu, il ne contient aucun colorant, conservateur, ni arôme artificiel. Homogène, il reste stable en cuisson, ce qui en fait un ingrédient recherché par les plus grands cuisiniers. Sa texture lisse et sa souplesse sont parfaites pour la pâtisserie.

BEURRE
AU LAIT DE VACHE

ANNÉE DE LABELLISATION
1986

CHIFFRES CLÉS

436
Producteurs de lait

2
Ateliers de fabrication

6700
Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :
www.isigny-aop.com

Vue

Couleur bouton d'or

Texture

Texture fondante en bouche, il se prête également très bien à la pâtisserie et reste stable en cuisson

Goût

Fines notes de noisette