

Chabichou du Poitou



Star incontestée de la région, le Chabichou du Poitou a la forme caractéristique d'un petit tronc de cône dit bonde. Son aire de production recouvre une zone limitée correspondant au Haut-Poitou calcaire. Doux et crémeux lorsqu'il est jeune, le Chabichou du Poitou développe ses arômes et sa pâte devient cassante si l'affinage est prolongé.



FROMAGE
AU LAIT DE
CHÈVRE



ANNÉE DE LABELLISATION
1990



CHIFFRES CLÉS

224

Producteurs de lait

8

Producteurs fermiers

4

Ateliers de fabrication

1

Atelier d'affinage

282

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.chabichou-du-poitou.eu