

Charolais



Fromage généreux, le Charolais est l'un des plus **gros fromages de chèvre** : il pèse de 250 à 310 grammes pour 7 cm de hauteur et 6 cm de diamètre minimum à mi-hauteur. Il est produit à partir de **lait cru et entier** dans une zone qui s'étend dans un **rayon de 60 km autour de Charolles**, caractérisée par la forte présence de prairies permanentes et de bocage. À l'origine, le fromage Charolais était mis à sécher dans des cages à fromage traditionnelles, les «tzézires» ou «chazières». Souvent, les ouvriers des villes alentours achetaient les fromages blancs et conservaient eux-mêmes les fromages Charolais. La grande taille permet une meilleure conservation dans ces conditions. Le Charolais au **lait de chèvre** est d'ailleurs un fromage de garde d'exception à savourer sans modération et si vous le souhaitez et avec modération, accompagné de **vin blanc**.



FROMAGE
AU LAIT DE
CHÈVRE



ANNÉE DE LABELLISATION
2010



CHIFFRES CLÉS

21

Producteurs de lait

14

Producteurs fermiers

2

Ateliers de fabrication

1

Atelier d'affinage

97

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELATION :



Pains



Accords gourmands

Baguette aux graines

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Pain viennois

À consommer avec modération.

Baguette tradition

Vin rouge de Loire

Pains aux fruits

Vin rouge Bourgogne

Vin blanc sec Bourgogne

Vin blanc sec Loire

Spiritueux aromatisé aux plantes

Spiritueux aromatiser aux plantes saveur anis

Cidre brut de Normandie

Vin blanc sec de Corse