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'APPELLATION :

Pains

Baguette aux graines
Pain viennois
Baguette tradition
Pains aux fruits

Accords gourmands

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

Vin rouge de Loire
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