

Chevrotin



Fromage exclusivement fermier et au lait cru, sa technique de fabrication est unique pour un fromage de chèvre. Entièrement fabriqué à la main à partir du lait d'un seul troupeau de races locales (Alpine et chèvre de Savoie). Si sa production est confidentielle, le savoir-faire de chaque producteur confère à l'appellation une diversité aromatique entre chaque Chevrotin. Avec sa texture onctueuse, ce qui est très original pour un fromage de chèvre, le Chevrotin ne laisse personne indifférent à la dégustation.



FROMAGE
AU LAIT DE
CHÈVRE



ANNÉE DE LABELLISATION
2002



CHIFFRES CLÉS

23

Producteurs de lait

23

Producteurs fermiers

5

Ateliers d'affinage

68

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.chevrotin-aop.fr

SITE WEB LAIT CRU :

www.fromagesaulaitcru.fr



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