

# 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](http://www.chevrotin-aop.fr)

SITE WEB LAIT CRU :

[www.fromagesaulaitcru.fr](http://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