

Crème de Bresse



La Crème de Bresse et le Beurre de Bresse tirent leur notoriété de la région naturelle portant ce même nom. Cette plaine bocagère se caractérise notamment par la diversité de sa flore et une culture historique du maïs. L'alimentation des vaches bressanes repose sur un juste équilibre entre herbe (pâturée au moins 150 jours par an), maïs et céréales, le tout cultivé en Bresse. Il en résulte un lait riche en matière grasse qui donne toute sa spécificité à la Crème et au Beurre de Bresse. La crème subit une lente maturation naturelle, à la fois physique et biologique qui permet de développer tous les arômes sans aucun ajout d'épaississant, de colorant, de conservateur ou d'arôme artificiel. On distingue deux crèmes de Bresse AOP qui se singularisent par leur niveau de matière grasse, leur acidité, leur texture et leur aptitude culinaire différente. Outre sa texture généreuse, la Crème de Bresse AOP épaisse se caractérise par une acidité marquée et une expression aromatique développée avec des arômes lactés. Veloutée et particulièrement nappante, la Crème de Bresse AOP semi épaisse dissimule des arômes délicats de vanille.



Accords gourmands

La Crème de Bresse AOP se prête aussi bien à la cuisine qu'à la dégustation nature. Elle se distingue par son pouvoir nappant et son velouté unique.



CRÈME
AU LAIT DE
VACHE



ANNÉE DE LABELLISATION
1986



CHIFFRES CLÉS

73

Producteurs de lait

2

Ateliers de fabrication

7500

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELATION :

www.aoc-creme-beurre-bresse.fr

Vue

Texture

Goût

La crème de Bresse AOP est d'une couleur variant de blanc cassé à ivoire.

La crème de Bresse AOP est d'un aspect brillant et lisse avec peu ou pas de bulles apparentes.

La crème de Bresse semi-épaisse se caractérise notamment par son onctuosité, une pointe d'acidité et des notes de lacté cuit, de biscuit sucré et de vanillé.

La crème de Bresse épaisse se caractérise par une acidité marquée et une expression aromatique développée, intense au nez comme en bouche, avec des notes de « fraîcheur en bouche » prononcées et des arômes marqués de lait (lait frais, lait cru, ...) et de beurre.