Crème d'Isigny

Le terroir de l'A.O.P. d'Isigny se situe en Normandie. Les sols fertiles de la campagne normande expliquent la richesse de l'herbe que l'on y trouve. Le lait utilisé pour la fabrication de la Crème d'Isigny provient exclusivement d'une zone restreinte autour d'Isigny-sur-Mer, composée de 175 communes du Cotentin et du Bessin. Le lait utilisé pour la fabrication provient au minimum de 30% de vaches normandes qui pâturent au moins 7 mois par an dès que les conditions météorologiques le permettent. Les cinq rivières qui sillonnent les marais environnants et les embruns qui s'y ajoutent, apportent aux prairies des qualités uniques. L'herbe, riche en carotène, donne à la Crème d'Isigny AOP une couleur ivoire, très reconnaissable. La maturation lente à l'ancienne est une étape délicate et importante qui permet à la Crème d'Isigny A.O.P. de développer sa palette aromatique si particulière. Elle contient au minimum 35 % de matière grasse provenant uniquement du lait sans autre ajout, et ne contient aucun colorant, conservateur ni arôme artificiel. La maturation va permettre à la Crème d'obtenir sa texture onctueuse et de faire ressortir sa rondeur en bouche et son goût finement acidulé.

CRÈME
AU LAIT DE VACHE

ANNÉE DE LABELLISATION
1986

CHIFFRES CLÉS

436
Producteurs de lait

2
Ateliers de fabrication

75000
Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :
www.isigny-aop.com

Accords gourmands

Utilisable aussi bien froide que chaude, elle a un bon pouvoir nappant. Elle fait merveille dans des plats sucrés ou salés (tarte tatin, fraises à la crème, moules à la crème...)

Vue

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

Texture

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

Goût

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.