

Mâconnais



Le Mâconnais est né près des vignes, pour valoriser les «maigres prairies» qui les bordent. C'est un petit fromage qui a la particularité d'être tronconique, puisqu'il est fabriqué dans un moule spécifique et non retourné jusqu'à la fin de la période minimale d'affinage. Obtenu à partir d'un caillé de type lactique et affiné au minimum pendant 10 jours, le Mâconnais a une pâte fine et savoureuse. Sa croûte fleurie est de couleur ivoire, beige ou bleutée. De petite taille, le Mâconnais se déguste volontiers en «snacking», au goûter ou à l'apéritif.



FROMAGE
AU LAIT DE
CHÈVRE



ANNÉE DE LABELLISATION
2006



CHIFFRES CLÉS

5

Producteurs de lait

2

Producteurs fermiers

2

Ateliers de fabrication

98

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

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