

# Pouligny Saint-Pierre



Le Pouligny-Saint-Pierre est produit dans la plus petite zone d'Appellation d'Origine fromagère, nichée au cœur du Parc naturel régional de la Brenne. Il possède une forme pyramidale qui serait inspirée du clocher de l'église de Pouligny-Saint-Pierre dans l'Indre. Moulé manuellement, il est ensuite salé puis affiné pendant une dizaine de jours pour offrir une pâte blanche, lisse et douce. En s'affinant, sa croûte présente des moisissures superficielles. Elle est vermiculée, de couleur blanc-ivoire à aspect marbré mais peut être également légèrement bleutée.



FROMAGE  
AU LAIT DE  
CHÈVRE



ANNÉE DE LABELLISATION  
1972



## CHIFFRES CLÉS

**20**

Producteurs de lait

**10**

Producteurs fermiers

**2**

Ateliers de fabrication

**1**

Ateliers d'affinage

**235**

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELATION :

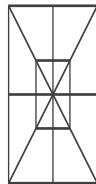
[www.pouligny-saint-pierre-aop.fr](http://www.pouligny-saint-pierre-aop.fr)

SITE WEB LAIT CRU :

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



## Découpe



Le Pouligny Saint-Pierre se coupe dans le sens vertical en commençant par le haut de la pyramide pour terminer à la base.



## Pains



## Accords gourmands

Baguette aux graines

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Pain viennois

À consommer avec modération.

Baguette tradition

Vin blanc sec et fruité, des vallées et coteaux du Ch

Pains aux fruits

la Loire( Reuilly, Quincy, Menetou-salon,Sancerre, Va

Sauvignon de Touraine).



**Vue****Texture****Nez****Goût**

Forme élancée, avec des arêtes régulières, croûte vermiculée ou fleuri

Texture fondante, onctueuse

Odeur caprin, lactée, champignon, sous-bois.

Acidulé, équilibré, champignon