

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'APPELLATION :

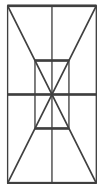
www.pouligny-saint-pierre-aop.fr

SITE WEB LAIT CRU :

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

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 blanc sec et fruité, des vallées et coteaux du Cher, de la Loire (Reuilly, Quincy, Menetou-salon, Sancerre, Val de Loire, Sauvignon de Touraine).



Vue

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

Texture

Texture fondante, onctueuse

Nez

Odeur caprin, lactée, champignon, sous-bois.

Goût

Acidulé, équilibré, champignon