Rigotte de Condrieu

La Rigotte de Condrieu est un petit fromage de chèvre au lait cru entier. Au bout d'une dizaine de jours, elle offre une jolie croûte ivoire et une pâte tendre et fondante aux arômes délicats de noisette. La Rigotte de Condrieu est fabriquée sur les pentes du massif du Pilat, depuis le 19ème siècle. Ce fromage tire son nom de l'association de Rigotte venant du terme « rigol » ou « rigot » désignant les petits ruisseaux du Pilat qui dévalaient vers les vallées et de Condrieu, principal marché de commercialisation à l'époque.

FROMAGE AU LAIT DE CHÈVRE

ANNÉE DE LABELLISATION 2009

CHIFFRES CLÉS

19
Producteurs de lait

13
Producteurs fermiers

1
Ateliers de fabrication

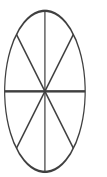
71
Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

SITE WEB LAIT CRU :
www.fromagesaulaitcru.fr

LAIT CRU

Découpe



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