

Sainte-Maure de Touraine



Mentionné dès 1841 par Balzac, il se reconnaît facilement par la paille de seigle placée historiquement en son centre pour éviter que le fromage ne se casse. Parce qu'il fut longtemps contrefait, les producteurs de Sainte-Maure-de-Touraine gravent désormais au laser le nom de l'Appellation et le numéro d'identification du fabricant fromager sur la paille. Cendré avec du charbon de bois mêlé de sel, il est, selon la durée de l'affinage, proposé moelleux, demi affiné ou affiné.



FROMAGE
AU LAIT DE
CHÈVRE



ANNÉE DE LABELLISATION
1990



CHIFFRES CLÉS

118

Producteurs de lait

31

Producteurs fermiers

6

Atelier de fabrication

1

Atelier d'affinage

1825

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.stemauredetouraine.fr

SITE WEB LAIT CRU :

www.fromagesaulaitcru.fr



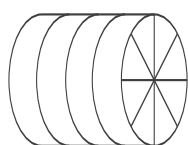
Découpe



Pains



Accords gourmands



Baguette aux graines
Pain viennois
Baguette tradition
Pain aux fruits

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
Jus ou sirop de fraise



Vue

Forme tronconique caractéristique. Pâte fine, franche, blanche à ivoire, homogène.



Texture

Texture onctueuse qui devient plus sèche et friable en vieillissant