

# 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](http://www.stemauredetouraine.fr)

SITE WEB LAIT CRU :

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



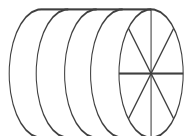
**Découpe**



**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



## Vue

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



## Texture

Texture onctueuse qui devient plus sèche et friable en vieillissant