

Selles-sur-Cher



Fabriqu     partir de lait de chèvre, cru et entier, ce fromage à la forme ronde et tronconique est de tradition fort ancienne. Certaines sources, à la fin du XIX   siècle, mentionnent qu'une fermière native de Selles indiquait que sa mère en produisait avant elle. Moulé manuellement, il est ensuite démoulé puis cendré au moyen d'un mélange de charbon de bois et de sel. Traditionnellement, les fromagers utilisaient des cendres de sarments de vignes. Proposé à la consommation après une dizaine de jours d'affinage, sa croûte se pigmente de moisissures bleutées au fil des semaines pour offrir à nos papilles des arômes caprins bien développés. Le Selles-sur-Cher tire la diversité de ses saveurs des 400 espèces végétales recensées sur sa zone de production, située à la jonction de la Touraine, du Berry et de la Sologne. Petite astuce de dégustation : la consommation idéale se situe autour de 20 jours d'affinage !



FROMAGE
AU LAIT DE
CHÈVRE



ANNÉE DE LABELLISATION
1975



CHIFFRES CLÉS

40

Producteurs de lait

18

Producteurs fermiers

4

Ateliers de fabrication

4

Ateliers d'affinage

1066

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.aop-sellesurcher.com/

SITE WEB LAIT CRU :

www.fromagesaulaitcru.fr



Découpe



Découpe du centre du fromage vers le bord extérieur, en part.



Pains

Baguette aux graines
Pain viennois
Baguette tradition
pains aux fruits



Accords gourmands

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
   consommer avec modération.

Le Selles-sur-Cher s'apprécie avec les vins de son terroir : blancs ou rouge, qu'il s'agisse des vins de la vallée de la Loire ou des Coteaux du Cher : Cheverny (rouge) ou de Touraine.



Vue

Le Selles-sur-Cher est reconnaissable à sa forme



Texture

Sa texture est fraîche, fondante et très



Goût

En bouche, le goût est plutôt acidulé et doux

tronconnique (forme de galet) et à sa croûte naturelle, grise et cendrée.

légèrement pâteuse. Délicatement humique et moelleux quand il est jeune, il devient plus ferme, serré et lisse avec l'affinage.

lorsque le fromage est jeune puis devient plus salé avec des arômes de chèvre sur la croûte et de noisette dans la pâte de plus en plus marqué avec l'affinage.