Beurre Charentes-Poitou

Ce beurre d'exception est fabriqué exclusivement à base de crème de lait provenant des départements de la Charente, Charente-Maritime, Deux Sèvres, Vienne et Vendée. Grâce à une lente phase de maturation biologique de la crème de plus de 16h, propre au beurre AOP Charentes-Poitou sa personnalité s'affirme. Ce savoir-faire traditionnel donne à ce beurre une texture fine et onctueuse et une saveur particulière avec une note subtile de noisette. Un goût au service des meilleures tables, apprécié de tous les passionnés du goût, qui fait l'unanimité de la part des connaisseurs. Restaurateurs, boulangers, pâtissiers et gastronomes avisés... ils sont tous unanimes pour saluer ses qualités organoleptiques et sa texture unique.

BEURRE
AU LAIT DE VACHE

ANNÉE DE LABELLISATION
1979

CHIFFRES CLÉS

1844
Producteurs de lait

5
Ateliers de fabrication

27124
Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :
www.aop-beurre-charentes-poitou.fr

SITE WEB LAIT CRU :
www.fromagesaulaitcru.fr

LAIT CRU

Découpe

L'idée est d'éviter une découpe en tranche mais plutôt de montrer une tablette entière avec une découpe sur un côté.

Pains

Préférence pour un pain traditionnel

Accords gourmands

Petit goût de noisette

Vue

Jaune pâle

Texture

Beurre relativement ferme et constant en texture toute l'année ce qui explique sa grande notoriété auprès des artisans boulangers et pâtissiers, chefs et gastronomes pour élaborer notamment des pâtes feuilletées.

Goût

Arôme et saveur en bouche : franc, un peu salé, sans amertume ni goût rance. Arôme caractéristique rappelant celui de la noisette.