

Chaource



Ce fromage qui porte le nom d'un bourg de l'Aube fait le bonheur des amateurs de pâte molle et onctueuse. Fabriqué avec du lait entier de vache, il est obtenu par coagulation lente avant d'être moulé puis égoutté naturellement. Il est salé au sel sec puis mis à sécher avant de rejoindre les caves d'affinage. Après quatorze jours, le Chaource se dote d'une croûte lisse et fleurie de moisissures blanches et dégage un arôme évoquant celui de la crème et des champignons frais.



FROMAGE
AU LAIT DE VACHE



ANNÉE DE LABELLISATION
1990

CHIFFRES CLÉS

59

Producteurs de lait

2

Producteurs fermiers

6

Ateliers de fabrication

1

Atelier d'affinage

2496

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :



Pains

Baguette aux graines, baguette tradition, pain de campagne, baguette aux herbes, pain aux lardons, pain au levain, baguette au sésame, pain aux raisins ou aux figues



Accords gourmands

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À consommer avec modération.

Vin rouge Jura

Vin rouge Loire

Vin rouge Bordeaux

Vin rouge Bourgogne

Vin rouge Rhône

Vin blanc sec Bourgogne

Vin blanc sec Alsace

Vin blanc sec Savoie

Bière ambrée

Vin effervescent rosé

jus de pomme ou jus d'ananas