Chevrotin

Fromage exclusivement fermier et au lait cru, sa technique de fabrication est unique pour un fromage de chèvre. Entièrement fabriqué à la main à partir du lait d'un seul troupeau de races locales (Alpine et chèvre de Savoie). Si sa production est confidentielle, le savoir-faire de chaque producteur confère à l'appellation une diversité aromatique entre chaque Chevrotin. Avec sa texture onctueuse, ce qui est très original pour un fromage de chèvre, le Chevrotin ne laisse personne indifférent à la dégustation.

FROMAGE
AU LAIT DE
CHÈVRE

ANNÉE DE LABELLISATION
2002

CHIFFRES CLÉS

23
Producteurs de lait

23
Producteurs fermiers

5
Ateliers d'affinage

68
Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :
www.chevrotin-aop.fr

SITE WEB LAIT CRU :
www.fromagesaulaitcru.fr

LAIT CRU

Pains

Baguette aux graines
Pain viennois
Baguette tradition
Pains aux fruits

Accords gourmands

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