

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



Pains



Accords gourmands

Baguette aux graines	L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Pain viennois	À consommer avec modération.
Baguette tradition	Vin rouge de Loire
Pains aux fruits	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