

Mâconnais



Le Mâconnais est né près des vignes, pour valoriser les «maigres prairies» qui les bordent. C'est un petit fromage qui a la particularité d'être tronconique, puisqu'il est fabriqué dans un moule spécifique et non retourné jusqu'à la fin de la période minimale d'affinage. Obtenu à partir d'un caillé de type lactique et affiné au minimum pendant 10 jours, le Mâconnais a une pâte fine et savoureuse. Sa croûte fleurie est de couleur ivoire, beige ou bleutée. De petite taille, le Mâconnais se déguste volontiers en «snacking», au goûter ou à l'apéritif.



FROMAGE
AU LAIT DE CHÈVRE



ANNÉE DE LABELLISATION
2006

CHIFFRES CLÉS

5

Producteurs de lait

2

Producteurs fermiers

2

Ateliers de fabrication

98

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

SITE WEB LAIT CRU :

www.fromagesaulaitcru.fr



Pains



Accords gourmands

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