

Rigotte de Condrieu



La Rigotte de Condrieu est un petit fromage de chèvre au lait cru entier. Au bout d'une dizaine de jours, elle offre une jolie croûte ivoire et une pâte tendre et fondante aux arômes délicats de noisette. La Rigotte de Condrieu est fabriquée sur les pentes du massif du Pilat, depuis le 19ème siècle. Ce fromage tire son nom de l'association de Rigotte venant du terme « rigol » ou « rigot » désignant les petits ruisseaux du Pilat qui dévalaient vers les vallées et de Condrieu, principal marché de commercialisation à l'époque.



FROMAGE
AU LAIT DE
CHÈVRE



ANNÉE DE LABELLISATION
2009



CHIFFRES CLÉS

19

Producteurs de lait

13

Producteurs fermiers

1

Ateliers de fabrication

71

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

SITE WEB LAIT CRU :

www.fromagesaulaitcru.fr



Découpe



Pains



Accords gourmands



Baguette aux graines
Pain viennois
Baguette tradition
Pains aux fruits

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