Rocamadour

Ce petit fromage de chèvre de race alpine au lait cru entier, rond et plat fait partie de l'illustre famille des cabécous qui signifie en langue d'Oc, « petit fromage de chèvre ». Il fut d'ailleurs appelé pendant très longtemps, cabécou de Rocamadour avant de ne conserver que le nom de ce village situé au centre de l'Appellation. Il est réellement difficile de résister à cette petite gourmandise crémeuse dont on ne fait que deux bouchées. Généreusement étalé sur une tranche de pain légèrement toastée, c'est un concentré de plaisir.

Le Rocamadour est un fromage au lait cru de chèvre réalisé avec un réel savoir-faire. Il présente une pâte molle beige foncée ou ivoire et une croute de couleur blanche. L'affinage de ce fromage qui possède son appellation d'origine contrôlée depuis 1995, est réalisé en hâloir ou en cave. Il est produit sous forme de palet de 35 grammes, 6 cm de diamètre et 1,6 cm de hauteur. Les chèvres qui produisent le lait nécessaire à sa fabrication se nourrissent d'une végétation riche et variée, ce qui lui vaut sont délicieux goût.

FROMAGE
AU LAIT DE CHÈVRE

ANNÉE DE LABELLISATION
1996

CHIFFRES CLÉS

75
Producteurs de lait

30
Producteurs fermiers

33
Ateliers de fabrication

1
Atelier d'affinage

1296
Tonnes commercialisées en 2020

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :
www.aop-rocamadour.com

SITE WEB LAIT CRU :
www.fromagesaulaitcru.fr

Découpe

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 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
Guinness

Vue

Palet de 6 cm de diamètre, sous sa fine peau veloutée se cache un fromage à la texture fondante et onctueuse

Texture

Texture fondante, onctueuse et crémeuse

Nez

Odeur équilibrée de chèvre

Goût

Leger gout caprin couplé de saveurs crème et noisette.