



AOC Mâconnais 50g

Ce fromage est né pour le casse-croûte à la vigne, il se déguste volontiers hors repas: aux goûters, à l'apéritif... Mais aussi en accompagnement de vos plats!



Marque : Ferme des Coteaux

Points de fidélité offerts : 1

Prix : 2.70€

Prix dégressifs :

Réduction

12+

2.60€

Critères associés :

Fromages : Chèvre

Descriptif :

L'utilisation des prairies intercalées entre les côtes viticoles du Mâconnais permettait aux vignerons d'élever quelques chèvres pour l'alimentation familiale et la production de fumier pour la vigne. Ainsi, la tradition de fabrication du fromage de chèvre dans le Mâconnais est-elle étroitement liée à la culture de la vigne.

L'alimentation des chèvres est basée essentiellement sur des fourrages issus de la zone de production.

Sa fabrication: Le Mâconnais est élaboré avec du lait cru entier faiblement emprésuré. Le caillé est moulu à la louche dans de petites faisselles mâconnaises. Déposé sur claies, il est salé. Traditionnellement, son affinage se fait en cage à fromages, 10 jours minimum.

A la dégustation: à l'oeil, la croûte est légèrement fleurie.

Au toucher, la pâte est fine et souple.

Au nez, une odeur caprine modérée et franche.

Au goût, une saveur légèrement salée qui offre beaucoup de sensations.

Le fromage Mâconnais est reconnu Appellation d'Origine Contrôlée depuis 2006. Il bénéficie également du label Appellation d'Origine Protégée au niveau européen depuis 2009.

[Lien vers la fiche du produit](#)