## Sainte-Maure de Touraine



Mentionné dès 1841 par Balzac, il se reconnaît facilement par la paille de seigle placée historiquement en son centre pour éviter que le fromage ne se casse. Parce qu'il fut longtemps contrefait, les producteurs de Sainte-Maure-de-Touraine gravent désormais au laser le nom de l'Appellation et le numéro d'identification du fabricant fromager sur la paille. Cendré avec du charbon de bois mêlé de sel, il est, selon la durée de l'affinage, proposé moelleux, demi affiné ou affiné.



FROMAGE AU LAIT DE CHÈVRE



ANNÉE DE LABELLISATION



## CHIFFRES CLÉS

118

Producteurs de lait

31

Producteurs fermiers

6

Atelier de fabrication

٦

Atelier d'affinage

1825

Tonnes commercialisées en 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.stemauredetouraine.fr

SITE WEB LAIT CRU:

www.fromagesaulaitcru.fr







**Pains** 



## **Accords gourmands**



Baguette aux graines
Pain viennois
Baguette tradition
Pain 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



## Vue

Forme tronconique caractéristique. Pâte fine, franche, blanche à ivoire, homogène.



Texture onctueuse qui devient plus sèche et friable en vieillissant