

Beurre Charentes-Poitou



AOP depuis 1979



Zone de production

Type : Lait de vache

Description

Ce beurre d'exception est fabriqué exclusivement à base de crème de lait provenant des départements de la Charente, Charente-Maritime, Deux Sèvres, Vienne et Vendée. Grâce à une lente phase de maturation biologique de la crème, propre au beurre AOP Charentes-Poitou sa personnalité s'affirme. Ce savoir-faire traditionnel donne à ce beurre une texture fine et onctueuse et une saveur particulière avec une note subtile de noisette.

Bon à savoir : fondant moins vite qu'un autre beurre, il permet de mieux travailler les pâtes. Ses qualités naturelles en font le roi des pâtes feuilletées, croissants, pâtisseries... Les boulangers pâtisseries ne s'y trompent pas !

Formats : Variable selon le conditionnement (cf. poids).

Poids : unités de vente d'un poids n'excédant pas 10 kilogrammes.

Points marquants du mode de production

Le beurre Charentes-Poitou suit une tradition inscrite depuis des générations : la maturation biologique des crèmes. Cela implique un temps de fabrication qui respecte toutes les étapes d'autrefois avec les techniques d'aujourd'hui.

La crème estensemencée de ferments lactiques pendant 15 heures à une température comprise entre 9 et 15°C. C'est cette phase qui donnera une saveur délicate et une texture fine et onctueuse au beurre Charentes-Poitou.

Caractéristiques organoleptiques :

Œil : jaune pâle.

Texture : Beurre relativement ferme et constant en texture, ce qui explique sa grande notoriété auprès des boulangers et pâtisseries pour élaborer des pâtes feuilletées.

Goût : petit goût de noisette.

Site internet : www.aupaysdubonbeurre.org