

Beurre et Crème d'Isigny



AOP depuis 1986



Zone de production

Type : Lait de vache

Description

La zone d'Appellation du beurre et de la crème d'Isigny épouse les pourtours de la baie des Veys. Idéalement située à proximité de la mer, irriguée par cinq rivières, cette région qui offre des herbages très riches permet aux vaches de produire un lait qui donne au beurre et à la crème d'Isigny leur onctuosité et leur parfum incomparables. Fabriqué à partir de crème et après une maturation d'au moins 12 heures, le beurre d'Isigny est réputé pour sa couleur naturelle d'un jaune bouton d'or et son bon goût de noisette. Quant à la crème, elle révèle son excellence fraîche et règne sur la cuisine normande.

Format : Variable selon le conditionnement (cf. poids)

Poids : Beurre : de 10g à 10 kg (selon le conditionnement)

Crème : pots de 10cl à 3,5 litres et de 5 à 10 kg en seaux

Points marquants du mode de production

Réputée pour ces vertes prairies et ces vaches laitières, la région d'Isigny, bénéficie d'une situation géographique exceptionnelle, baignée par les embruns iodés de la Manche. La crème est élaborée à partir d'un lait irréprochable et local, provenant uniquement de vaches broutant dans un périmètre défini (193 communes au total dont 110 dans le Cotentin et 83 dans le Bessin). Ce lait au profil nutritionnel unique est à l'origine de la crème d'Isigny.

Caractéristiques organoleptiques :

Beurre

Œil : teinte bouton d'or.

Texture : onctueux et homogène.

Goût : naturellement parfumé, petit goût d'iode.

Crème

Œil : belle teinte ivoire.

Texture : fine, rondeur en bouche.

Goût : légèrement noisettée.

Site internet : www.isigny-aop.com