

Pouligny-Saint-Pierre



AOP depuis 1972

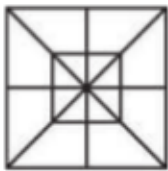


Zone de production

Famille technologique : chèvre

Type : fromage au lait de chèvre

Astuces de découpe :



Description

Le Pouligny-Saint-Pierre est produit dans la plus petite zone d'Appellation d'Origine fromagère, nichée au cœur du Parc naturel régional de la Brenne. Il possède une forme pyramidale qui serait inspirée du clocher de l'église de Pouligny-Saint-Pierre dans l'Indre. Moulé manuellement, il est ensuite salé puis affiné pendant une dizaine de jours pour offrir une pâte blanche, lisse et douce. Plus tard, sa croûte prend de légers reflets bleus et la pâte devient légèrement plus dure, ce qui permet de le toaster ou de le découper en cubes pour l'intégrer dans une salade.

Que boire avec ? Un Reuilly ou un Sauvignon de Touraine.

Format : 12,5 cm de haut et le carré au sommet 2,5 cm de côté

Poids : 250g environ

Points marquants du mode de production

Caractéristiques organoleptiques :

Œil : pyramide élancée, arêtes régulières, marbrées, nuancées. Croûte vermiculée, coupe lisse, compact.

Texture : blanc fine.

Nez : caprine, lactée champignon.

Goût : goût équilibré, crémeux, fondant, onctueux.

Site internet : aucun actuellement.