

## Crème de Bresse et Beurre de Bresse



AOC depuis 2012

AOP depuis 2014



Zone de production

Type : Lait de vache

### Description

La Crème de Bresse et le Beurre de Bresse tirent leur notoriété de la région naturelle portant ce même nom, elle se répartit sur les départements de l'Ain, du Jura et de la Saône-et-Loire. Dans son écrin de verdure, la Bresse dévoile une longue tradition de beurre et de crème. Cette plaine bocagère se caractérise notamment par la diversité de sa flore et une culture historique du maïs. C'est cette alimentation mixte, qui confère au beurre de Bresse son fondant et sa jolie couleur jaune «coucou des prés». Son barattage traditionnel le rend particulièrement tendre, souple et aéré. On distingue deux crèmes fraîches AOC de Bresse. L'une, au caractère nappant exceptionnel, se distingue par son velouté et sa douceur remarquable. On apprécie ses arômes de fleur et son goût de biscuit. L'autre, la Crème de Bresse épaisse, a une consistance plus ferme. Elle se caractérise par un goût vif et frais et une rondeur onctueuse en bouche. Consommés nature, la Crème de Bresse et le Beurre de Bresse sont également très prisés des cuisiniers et pâtisseries, pour sublimer leurs recettes

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

**Poids** : Le conditionnement du beurre de Bresse est effectué en unités de poids de vente n'excédant pas 25 kilogrammes. Celui de la crème est effectué en unités de vente d'un volume n'excédant pas 1000 litres.

### Points marquants du mode de production

Maturation biologique lente pour les crèmes. Crème épaisse et crème semi-épaisse.  
Le beurre est fabriqué en baratte traditionnelle.

### Caractéristiques organoleptiques :

#### Beurre

**Œil** : jaune d'or. Couleur qui varie selon les saisons avec des beurres plus clairs l'hiver et plus marqués au printemps et à l'automne.

**Texture** : souple et aérée qui le rend facile à tartiner.

**Goût** : Fondant en bouche il a des notes herbacées, florales et de fruits secs, comme la noisette et la noix.

#### Crèmes

**Œil** : blanc cassé à ivoire.

**Texture** : velouté pour la semi-épaisse ; ferme et onctueuse pour la crème épaisse.

**Goût** : notes de lacté cuit, de biscuit sucré, de fruité et de fraîcheur en bouche.

Site internet : [www.aoc-creme-beurre-bresse.com](http://www.aoc-creme-beurre-bresse.com)