

17.1.. Quel est le fromage de chèvre à A.O.C. sous forme de bûche traversée d'une paille de seigle ?

Le fromage en forme de bûchette est le Sainte Maure de Touraine, ce brin de paille permet de soutenir le fromage lors de sa fabrication.

17.2.. Quel est ce fromage ?

Fromage avec une forme pyramidale élancée, d'une hauteur de 12,5 cm et dont le sommet est un petit carré de 2,5 cm de côté, son poids en d'environ 250 g.

Deux types d'affinages caractérisent ce fromage :

- affinage en blanc (couverture géotricum) : saveur acidulé, légèrement salé, arômes de fruits sec, odeur floral et fruitée, texture fondante,

- affinage bleu (couverture penicillium album) : saveur caprine plus corsée, noisette, goût franc et affirmé, texture plus ferme.

.. Pouligny saint pierre

17.3.. Quel est ce fromage ?

Ce fromage est de forme cylindrique, à bords arrondis, d'environ 60 mm de diamètre et 25 mm de haut. Après 11 jours d'affinage, son poids avoisine 60 grammes. Il contient au moins 45 % de matières grasses. La croûte est fine, de couleur crème, avec éventuellement des moisissures superficielles bleues ou blanches. La pâte est blanche, homogène, de texture lisse à la coupe.

Dégusté jeune, il se caractérise par une texture fondante à crémeuse, un goût de chèvre léger, des arômes de foin séché, de miel, de noisette... Plus âgé, il gagne en caractère avec une texture ferme à cassante, une croûte plus sombre, des arômes bien affirmés et une belle persistance en bouche.

.. Pélardon

17.4.. En 1913 que le Président Poincaré eut le plaisir de déguster ce fromage lors d'un dîner offert en son honneur à Cahors par le Conseil Général. Quel est ce délicieux petit fromage, dont la pâte onctueuse et crémeuse libère des saveurs subtiles de crème, de beurre et de noisette.

.. Rocamadour

17.5.. Quel est ce fromage ?

Ce fromage est un palet tronconique, obtenu par coagulation lactique du lait de chèvre entier avec addition d'une faible quantité de présure. Sa pâte est molle. Il est salé et cendré avec de la poudre de charbon de bois et dispose de moisissures superficielles.

.. Selle sur Cher

17.6.. Quel est ce fromage ?

Ce fromage est une pyramide tronquée à base carrée de 6 à 7 cm de coté sur la base et de 7 à 8 cm de haut. Son poids est de 220 g. La croûte est fleurie de couleur gris clair à gris bleuté, la coupe est franche, nette et lisse, la saveur acidulée, légèrement salé, les arômes dominés par la noisette, les fruits secs, le champignon, la texture onctueuse et fondante, devenant plus ferme avec l'âge.

.. Valençay

17.7.. Je suis un fromage de chèvre de Bourgogne du Sud, c'est une région de chaînons calcaires, entre 200 et 600 mètres d'altitude où le climat à dominante continentale est soumis aux influences océaniques et méditerranéennes.

.. Mâconnais

17.8.. Quel est ce fromage ?

C'est un fromage à pâte pressée non cuite, à croûte lavée, recouverte après affinage en tout ou partie d'une fine mousse blanche. De forme cylindrique de 9 à 12 cm de diamètre et de 3 à 4,5 cm de hauteur, d'un poids de 250 à 350 grammes, il contient au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 g de fromage.

Il est conditionné dans un emballage individuel incluant notamment la présence d'un faux fond en épicea tranché.

.. Chevrotin