

LE FROMAGE DE CHÈVRE AOP DES SAVOIE POUR UNE QUALITÉ AU SOMMET



Les montagnes des Savoie (Aravis, Bauges, Chablais et Mont Blanc) sont depuis le XVII^{ème} siècle le terroir d'expression du Chevroton.

Le climat rude, le relief escarpé, les pâturages d'alpage donnent au lait des chèvres, de races Alpine et de Savoie, un goût unique qui se retrouve dans le Chevroton.

Depuis 2002, ce terroir, ce savoir-faire ainsi que l'alimentation des chèvres et les méthodes de fabrication sont reconnus, contrôlés et protégés par une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), désormais Appellation d'Origine Protégée (AOP) au niveau européen.

2012
10 ans
d'AOC!

DANS CHAQUE CHEVROTIN, LE TALENT D'UN PRODUCTEUR

Chaque Chevroton présente des aspects, des textures et des saveurs variés, liés au savoir-faire propre à chaque producteur.



Les producteurs fermiers et les affineurs consacrent beaucoup de soin à l'élaboration du Chevroton. En harmonie avec l'environnement montagnard et les saisons, chaque Chevroton porte en lui la passion de ces hommes.

DÉCOUVREZ UN FROMAGE

DE CHÈVRE

PAS COMME LES AUTRES !



2012
10 ans
d'AOC!



Syndicat Interprofessionnel
du Chevroton
28 rue Louis Haase - 74230 Thônes
www.chevroton-aop.fr



Rhône-Alpes



Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière
www.mangerbouger.fr



Chevroton
Appellation d'Origine Protégée

UN GOÛT À PART POUR UN VRAI PLAISIR



CHEVROTIN, UNE FABRICATION ORIGINALE POUR UN CHÈVRE UNIQUE

Chaque producteur transforme une à deux fois par jour le lait cru et entier de son troupeau en Chevrotin. Les étapes de fabrication sont toutes manuelles et ces gestes se transmettent de génération en génération.

LE SAVIEZ-VOUS ?

- Le Chevrotin est un fromage à pâte pressée non cuite, technologie de fabrication unique pour un fromage de chèvre.
- Il faut environ 3 litres de lait pour faire un Chevrotin.
- Sa forme est celle d'un cylindre plat de 9 à 12 cm de diamètre et de 3 à 4,5 cm de hauteur. Son poids varie entre 250 et 350 g.



Sous une belle croûte blanche légèrement rosée, la pâte ivoire et souple du Chevrotin vous délivre un délicat goût de chèvre et de crème.

Une saveur particulière pour un plaisir unique !

1 DÉCAILLAGE



Dès que la présure (enzyme de coagulation du lait) a formé le caillé, le producteur le découpe en petits grains à l'aide d'un tranche-caillé.

2 MOULAGE



Le caillé obtenu est réparti dans des moules recouverts d'une toile de coton qui donnent leur forme au Chevrotin. Une pastille de caséine (protéine du lait, donc comestible) est apposée sur chaque Chevrotin. Garantie de l'origine et de la traçabilité du produit, elle est obligatoire pour un Chevrotin AOP. Les fromages sont retournés et un poids permet d'évacuer le lactosérum (petit lait) encore présent. Ils sont ensuite salés en saumure.

3 AFFINAGE



Les Chevrotins terminent leur égouttage au séchoir sur une planche d'épicéa. Ils sont ensuite affinés en cave pour une durée minimale de 21 jours, à la ferme ou chez un affineur.

Emballé avec une fine plaque d'épicéa (faux-fond) régulant l'humidité, le Chevrotin se conserve dans le bas du réfrigérateur ou mieux, dans une cave.

Une idée à savourer !

Coupez votre Chevrotin en deux, étalez une fine couche de miel sur l'une des faces et parsemez-la de petits morceaux de fruits secs, abricot ou figue.

Recouvrez avec l'autre moitié du Chevrotin. Laissez un moment à température ambiante et accompagnez d'une salade verte et d'une vinaigrette à l'huile de noix.



La meilleure façon de le déguster

Sortez votre Chevrotin du réfrigérateur quelques heures à l'avance et servez-le à température ambiante. Avec un pain rustique ou un pain aux figues, légèrement tiédi, afin que tous ses arômes s'expriment ! Idéal sur un plateau, votre Chevrotin s'emporte aussi en pique-nique !

Les arômes frais et fruités des vins blancs de Savoie, particulièrement les cépages Jacquère et Roussette, s'accordent parfaitement avec le Chevrotin.