



Le fromage Le Charolais obtient l'A.O.P..

Ce fromage de chèvre de la région de Charolles (entre les monts d'Auvergne et le massif du Morvan) a obtenu l'Indication géographique Protégé de la part de l'Union européenne. Il bénéficiait déjà depuis 2010 le l'AOC (Appellation d'origine contrôlée).

Il est fabriqué à partir de lait de chèvre cru entier. Il est le produit de l'histoire agricole locale marquée par l'opposition entre de grandes exploitations consacrées à l'élevage bovin et un grand nombre de petites exploitations fermières élevant des chèvres.

Il est l'un des plus gros fromages de chèvre : il pèse de 250 à 310 grammes pour une hauteur de 7 à 8.5 cm et un diamètre à mi-hauteur entre 6 et 7 cm. Sa forme est caractéristique : haute et légèrement bombée comme un tonnelet. Il doit avoir au minimum 16 jours d'affinage.

Pour en savoir plus :

- www.aoc-charolais.com

- www.fromages-aop.com/fromage/charolais/

© 2012 oulettrouver.com - Tel : 06 15 89 49 00- [Mentions légales](#)

Réalisation : [RETROKUBE](#)

Source URL: <http://oulettrouver.com/actualites/le-fromage-le-charolais-obtient-laop>