



Chaource



250g



500g

Nom	Chaource AOP
Indication géographique	Appellation d'Origine Protégée
Histoire	Son origine remonte au moyen-âge dans la région champenoise Marguerite de Bourgogne (XIVème siècle) exigeait ce fromage pour son souper
Type de fromage	Fromage à pâte molle et croûte fleurie Lait de vache entier pasteurisé, thermisé ou cru
Aspect visuel	Croûte fleurie et duveteuse Pâte souple de couleur blanc cassé Coeur crayeux tirant sur le blanc
Odeur	Odeurs de champignons et de crème
Texture	Pâte onctueuse légèrement salée
Goûts	Goût lactique prononcé
Arôme	Arôme de noisette
Vin-fromage	Crémant de Bourgogne – Champagne – Chablis - Irancy



Gougères au Chaource AOP