



## Cancoillotte

**En Franche-Comté, on déguste principalement la Cancoillotte sur du pain frais au moment des repas.**

La Cancoillotte est un fromage obtenu à partir d'un mélange de beurre frais, d'eau salée et de « metton » (genre de fromage de recuite que l'on obtient en faisant bouillir le sérum issu de l'égouttage du caillé des comtés).

C'est un fromage qui semble exister dans la région depuis plus de 2000 ans. C'est sans doute par mesure d'économie que les paysans de jadis récupéraient le sérum du fond de cuve des comtés.

Il s'agit davantage d'une spécialité fromagère que d'un fromage.



### CARACTÉRISTIQUES

<b>Pâte</b>	Fondue
<b>Intensité</b>	Doux
<b>Type de lait</b>	Vache
<b>Traitement du lait</b>	Pasteurisé
<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Franche-Comté
<b>Détails</b>	N/A
<b>Producteur</b>	N/A
<b>M.G.</b>	5%
<b>Affinage minimum</b>	N/A
<b>Famille</b>	Fromage fondu
<b>Mode de fabrication</b>	Variable
<b>Particularités</b>	Allégé
<b>Aspect</b>	Dans une boîte de conserve ou de plastique. Pâte molle à texture liquide de couleur jaune. Odeur puissante.
<b>Goût</b>	Doux. Arômes de lait et de beurre.

### ACCORDS

#### Vin blanc



**Délicat et léger**  
Arbois, Vinho Verde

#### Vin rouge



**Fruité et léger**  
Gamay, Vins de Savoie

#### Bière



**Blonde Ronde**

### PRODUITS SIMILAIRES