



## Chabichou du Poitou, A.O.P.

**Le Chabichou du Poitou est un petit fromage plein de caractère.**

Le Chabichou du Poitou est moulé à la louche dans une fromagerie familiale de la région Poitou-Charentes. Il est affiné un minimum de 10 jours avant de nous être envoyé par avion.

Le Chabichou est mentionné pour la première fois dans un écrit en 1732.



### CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Moyen
Type de lait	Chèvre
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	France
Région	Poitou-Charentes
Détails	N/A
Producteur	N/A
M.G.	25%
Affinage minimum	2 semaine(s)
Famille	Pâte molle à croûte naturelle
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités	Importation privée par avion

#### Aspect

Forme d'un petit tronc de cône, dite « bonde », d'environ 6 cm de hauteur et de 4 à 5 cm de diamètre. Croûte blanche présentant des moisissures superficielles blanches, jaunes ou bleues. Pâte blanche ferme pouvant devenir légèrement cassante après un affinage prolongé. Légère odeur caprine.

#### Goût

Doux et onctueux, sans agressivité. Procure une délicate sensation crémeuse sous le palais. Selon sa durée d'affinage, son goût se révélera plus ou moins marqué.

### ANECDOTE

*Comme pour le Cabécou, on pense que son nom est l'adaptation de l'arabe « chebli » qui signifie « chèvre » et qui aurait donné « chabi » puis « chabichou ».*

### ACCORDS

#### Vin blanc



##### Fruité et vif

Sancerre, Pouilly-Fumé (pour un fromage jeune)

#### Vin rouge



##### Fruité et généreux

Chinon, Saumur

#### Bière



##### Blanche Acidulée

Blanche

### PRODUITS SIMILAIRES

» Mothais sur feuille

» Charolais