



Sainte-Maure de Touraine, A.O.P.

Que le Sainte-Maure de Touraine soit dégusté jeune ou plus affiné, en début ou en fin de repas, il sera bien apprécié.

Pour produire le Sainte-Maure, il y a coagulation lactique du lait de chèvre frais avec addition d'une faible quantité de présure, caillage pendant environ 24 heures et moulage à la louche. Le préégouttage est interdit. Ensuite, il y a démoulage manuel, salage et saupoudrage ou non de charbon de bois. Sa forme découle sa période d'égouttage durant laquelle il est suspendu dans un moule légèrement évasé. Lorsque nous recevons les Sainte-Maures à l'aéroport, ils ont complété au moins douze jours d'affinage.

La légende veut que les premiers Sainte-Maures aient été produits durant l'époque carolingienne, vers l'an 800. Ce serait les femmes arabes des sarrasins vaincus qui auraient appris aux Françaises de Poitiers comment fabriquer ce fromage.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Moyen
Type de lait	Chèvre
Traitement du lait	Cru
Pays	France
Région	Centre et Poitou-Charentes
Détails	Plusieurs départements
Producteur	N/A
M.G.	24%
Affinage minimum	12 jour(s)
Famille	Pâte molle à croûte naturelle
Mode de fabrication	Artisanal
Particularités	Cendré

Aspect

Forme tronconique cendrée en surface. Croûte fine avec des moisissures superficielles de couleur gris-bleu. Pâte blanc pur, ferme et homogène. Odeur légèrement caprine.

Goût

Goûts de lait de chèvre plutôt doux et de noisette. Les saveurs se décuplent avec l'affinage.

ANECDOTE

Le nom est celui d'un important marché où les fromages étaient vendus.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et vif
Arbois, Cheverny, Touraine

Vin rouge



Fruité et généreux
Bourgeuil, Cabernet d'Anjou, Chinon, Gamay

Bière



Blanche Acidulée
Blanche

PRODUITS SIMILAIRES

- » Chabichou du Poitou, A.O.P.
- » Veinard
- » Valençay, A.O.P.