



Sainte Maure de Touraine



Fromage de chèvre au lait cru, AOP, pièce de 250 g.

La bûche Sainte Maure de Touraine apporte de la diversité à vos plateaux de fromages. En cuisine, elle peut accompagner certaines salades composées ou bien agrémenter quiches et pizzas.

TABLEAU NUTRITIONNEL

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Fournisseurs Marque
BRAKE	82405	274 kcal	18,0 %	1,0 %	22,0 %	15,4 %	1,3 g	EURIAL FOOD SERVICE & INDUSTRY Marque NC
FRANCE FRAIS	56806	274 kcal	18,0 %	1,1 %	22,0 %	17,0 %	1,3 g	CLOCHE D'OR La fleur Tourangelle
PASSION FROID	58611	305 kcal	20,0 %	traces	25,0 %	15,0 %	1,5 g	FAMILLE JACQUIN L'Affineur du Chef
TRANSGOURMET	162693	274 kcal	18,0 %	1,0 %	22,0 %	15,4 %	1,3 g	EURIAL FOOD SERVICE & INDUSTRY Marque NC

COMPARAISON DES OFFRES

Si nos offres de Sainte Maure de Touraine présente en apparence peu de différences, c'est parce que la fabrication de ce fromage est soumise à un cahier des charges strict. Il régit notamment les dimensions du fromage : 16 à 18 cm de long, pour un diamètre de 4,5 à 6 cm et un poids d'environ 250 g. Il doit également être

poudré avec du charbon végétal pour lui donner son aspect cendré. Toutefois, l'utilisation de lait cru va apporter des saveurs différentes d'une fromagerie à l'autre, de même que la durée d'affinage, qui ne doit toutefois pas être inférieure à 10 jours.

L'AVEZ-VOUS REMARQUÉ ?

Après caillage du lait, le fromage est démoulé et une paille de seigle est introduite sur toute la longueur de celui-ci. Si à l'origine cette paille servait de « tuteur » au fromage, elle a pourtant été rendue obligatoire en 1990 (date d'obtention de l'AOP). Gravée au laser depuis 1991, elle est la carte d'identité du Sainte Maure de Touraine, puisqu'elle comporte le nom du fromage, la mention AOP, le numéro d'agrément sanitaire, ainsi que l'identification de la fromagerie.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour plus d'originalité vous pouvez vous servir de ce fromage, agrémenté de roquette et de miel, pour garnir vos burgers maison.

Thèmes & Recettes

La Touraine :
Fouée au fromage
Le printemps : Verrine de petits pois à la menthe et Sainte Maure

Zone de production du Sainte Maure de Touraine AOP

La zone de production du Sainte Maure de Touraine est répartie sur quatre départements. L'Indre et Loire, avec 223 communes, concentre le plus gros de la production. Viennent ensuite le Loire et Cher, l'Indre et la Vienne avec respectivement 79, 58 et 38 communes.



Source : www.inao.gov.fr

https://www.inao.gov.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_SteMauredeTouraine_A_11062009.pdf

PEUT-ON SERVIR DES FROMAGES AU LAIT CRU EN COLLECTIVITÉ ?

Une note du ministère de l'agriculture et de l'alimentation en date du 28 juin 2019 rappelle les précautions à prendre en cas d'utilisation de fromages au lait cru. Ces derniers étant en effet susceptibles de provoquer des toxi-infections alimentaires en raison de l'éventuelle présence de bactéries pathogènes (*Salmonella*, *Listeria*, *Escherichia coli*...), il est donc fortement déconseillé de les proposer aux enfants de moins de 5 ans, aux femmes enceintes et aux personnes immunodéprimées. Au-delà de 5 ans, le système immunitaire est plus performant et les risques sont très restreints. Toutefois, si aucune loi n'interdit de servir ce type de fromages, les responsables départementaux ou les responsables des collectivités, pour des raisons de sécurité alimentaire, ont le droit de ne pas autoriser l'utilisation de fromages au lait cru.

	Référence	Etat Aspect	Label de qualité	Durée d'affinage	Type de lait et %	Autres	Lieu de fabrication	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	82405	forme bûche, dimension NC		10 jours minimum	lait de chèvre, cru, % NC	charbon végétal, présure caprine, ferments lactique et d'affinage, sel	zone AOP	60 jours	pièce de 250 g, emballage NC, colis 2 x 250 g	EURIAL FOOD SERVICE & INDUSTRY Marque NC
FRANCE FRAIS	56806	forme bûche, longueur 16 cm, Ø 6 cm		NC	lait de chèvre, cru, % NC	charbon végétal, présure, ferment lactique, sel	zone AOP	28 jours	pièce de 250 g, nu, colis 6 x 250 g	CLOCHE D'OR La fleur Tourangelle
PASSION FROID	58611	forme bûche, dimension NC		NC	lait de chèvre, cru, % NC	charbon végétal, présure, ferment lactique, sel	Berry	35 jours	pièce de 250 g, emballage premier sous papier, colis 10 x 250 g	FAMILLE JACQUIN L'Affineur du Chef
TRANSGOURMET	162963	forme bûche, longueur 16 cm, Ø 5 à 6 cm		NC	lait de chèvre, cru, % NC	charbon végétal, présure caprine, ferments lactique et d'affinage, sel	zone AOP	60 jours	pièce de 250 g, emballage papier paraffiné, colis 8 x 250 g	EURIAL FOOD SERVICE & INDUSTRY Marque NC