

MOTTIN CHARENTAIS

Décembre 2005 (Mis à jour en février 2018)

Description :

Coût (indicatif) : 1,40 à 2,00 € la pièce de 200 g.

Lait : Fromage au lait de vache pasteurisé double crème.

Taux de Matières Grasses : 65% sur extrait sec, 37% sur produit frais.

Appellations : Aucune.

Localisations : Région : Nouvelle-Aquitaine - Département : Charente-Maritime



Le Mottin charentais est un fromage au lait de vache entier pasteurisé, à pâte molle et à croûte fleurie, double crème, fabriqué en Charente-Maritime. De forme cylindrique, d'une hauteur de 4,5 cm et d'un diamètre de 8 cm, il est conditionné enveloppé de papier pour un poids de 200 g. Sous sa croûte duveteuse blanche, sa pâte a une texture moelleuse et fondante. Il développe un goût crémeux. Produit toute l'année, il est au summum entre avril et novembre.

Consommation et bonnes associations :

Fromage de plateau.

Recettes :

--

Boissons d'accompagnement :

Beaujolais Villages, Rosés de Provence, Sancerre blanc, Fiefs Vendéens rouge, blanc ou rosé. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.