



Le CHAROLAIS :

la future AOC

fromage de chèvre



Le Charolais est un gros fromage en forme de tonnelet fabriqué avec 2 litres de lait cru de chèvre.

Sa pâte blanche, moelleuse et savoureuse est recouverte d'une croûte crème ou bleutée.

Renfermant mille et une saveurs, ce fromage de chèvre de terroir est apprécié en apéritif. Royal sur un plateau, c'est un moment de plaisir et de convivialité en famille ou entre amis. Il se marie à merveille avec un Chardonnay de la région Mâconnaise.

A déguster sans modération...

CHAROLAIS
Chèvre

CONTACT :

Syndicat de Défense du Fromage CHAROLAIS

59, rue du 19 mars 1962 – BP 522

71010 MACON Cedex

☎ 03.85.29.56.14

