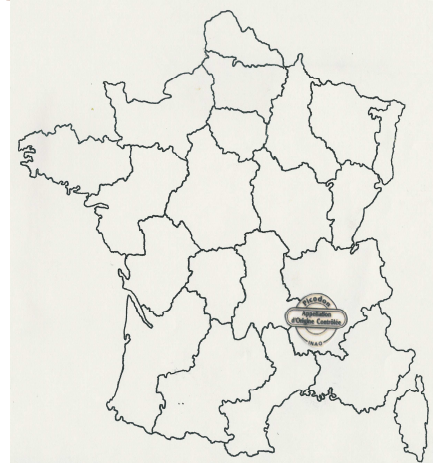
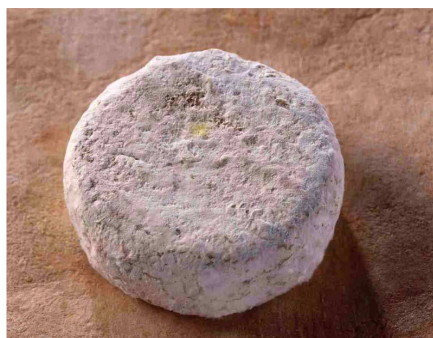
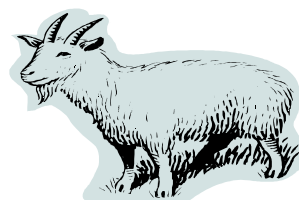


A.O.P. Picodon

A.O.C. depuis 2000

<http://www.picodon-aoc.fr/>



<i>Pâte :</i>	<i>Molle</i>
<i>Croûte :</i>	

Caractéristiques du produit :

- Picodon « classique » : fromage en forme de petit palet circulaire de 5 à 7 cm de diamètre, de 1,8 à 2,5 cm de hauteur ayant un poids minimum de 60 g. Picodon « affiné méthode Dieulefit » : fromage en forme de palet circulaire de 4,5 cm à 6 cm de diamètre de 1,3 à 2,5 cm de hauteur, ayant un poids minimum de 45 g.
- Le lait utilisé pour la fabrication doit provenir uniquement de troupeaux laitiers composés de chèvres de race alpine, saanen, ou d'animaux de ces deux races croisées, ou d'animaux de souche locale.
- L'usage du caillé congelé est interdit. Pour la production fermière, le lait doit être utilisé à l'état cru. Dans le cas d'une production laitière, le lait peut subir un traitement thermique appelé « thermisation ».

Etapes de fabrication :

1. Les producteurs mélangent le lait entier cru de chèvre avec une très faible quantité de présure.
2. Ils montent le caillé à la louche dans des faisselles à bords arrondis et percées de trous. Pendant la phase d'égouttage, chaque fromage est retourné au moins une fois.
3. Le salage s'effectue sur les deux faces exclusivement au sel sec, fin ou demi-gros.
4. Les fromages sont démoulés, séchés puis affinés pendant 8 jours au minimum. 14 jours après l'emprésurage, les fromages prennent l'appellation "Picodon" et peuvent se déguster immédiatement ou plus secs. Il y a deux types d'affinages : classique avec une croûte fleurie blanche ou bleue et Dieulefit avec une croûte lavée et un affinage prolongé (au moins un mois)

Aire géographique et production :

L'appellation s'étend sur les départements de l'Ardèche, de la Drôme, du Gard et du Vaucluse. Sa région de rattachement est la région Rhône Alpes. on en produit approximativement 550 tonnes par an.

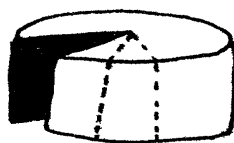
Prix Moyen au Kg

26 €

Poids

45 g à 80 g.

Découpe



Saison

P +	E +
A	H

Historique et observations

■ L'affiné "méthode Dieulefit" est un Picodon qui subit un affinage particulier plus long, d'un mois minimum mais parfois beaucoup plus, exposé en cave fraîche et entrecoupé de lavages à l'eau claire pendant la deuxième phase d'affinage.

■ Depuis toujours, le Picodon est connu comme le fromage de chèvre des montagnes de l'Ardèche et de la Drôme. Son nom, d'origine occitane, signifierait "piquer". Dans ces régions, la chèvre était souvent le seul animal laitier. Elle a donné lieu à une véritable civilisation. Mais la chèvre tarissant en hiver, il fallut trouver le moyen de conserver le lait sous forme de fromage. Ainsi est né le Picodon qui pouvait, selon les besoins, être consommé plus ou moins affiné, ce qui est toujours le cas aujourd'hui.

Service et recettes	Vins proposés	Conservation
<ul style="list-style-type: none">● Sortez le au moins une demi-heure avant de le déguster.● Il se savoure le plus couramment en fin de repas. Suivant les goûts, on le choisira jeune ou sec. Chaud ou froid, il se mélange avec la salade. Il est excellent grillé et peut être macéré dans du vin blanc, de l'eau-de-vie ou de l'huile d'olive.	<ul style="list-style-type: none">● Les vins des Côtes-du-rhône, rouges ou blancs, l'accompagnent harmonieusement.	<ul style="list-style-type: none">● Conservation traditionnelle dans un récipient en terre cuite à une température de 10 à 12° environ.● Conservation longue dans de l'huile d'olive avec des herbes de Provence à l'abri de la lumière.● Conservation courte dans un réfrigérateur à 6° dans une boîte hermétique.