

# Le Beurre Charentes-Poitou



## La filière en bref

L'Association Centrale des Laiteries Coopératives des Charentes et du Poitou, créée en 1893, regroupe aujourd'hui 7 ateliers de fabrication situés dans le bassin laitier Charentes-Poitou.

Le Beurre Charentes-Poitou est la 1<sup>ère</sup> AOC beurre de France et la 1<sup>ère</sup> AOC laitière. Elle bénéficie de l'AOC depuis 1979.

## Comment trouver ce produit ?

Le Beurre Charentes-Poitou est vendu dans les rayons frais des grandes surfaces en plaquette de 250 g, en rouleaux ou en bourriches.

Ce produit est disponible toute l'année.

Seules les marques « Terroir de France », Celles sur Belle, ECHIRE, Grand Fermage, La Viette, LESCURE, Montaigu, PAMPLIE, SURGERES peuvent prétendre à l'appellation.

## Cette démarche garantit...

- des *laits collectés uniquement* en Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vienne, Vendée et certaines communes des départements limitrophes

- une *fabrication exclusivement à base de crème pasteurisée*

- une *maturation biologique de la crème pendant 12 heures minimum*

- l'interdiction de matières colorantes, conservateurs et substances désacidifiantes

- un conditionnement dans ce même bassin laitier

## Contact

### Syndicat des Laiteries Charentes-Poitou

44 rue Jean Jaurès - BP 18

17700 SURGERES

Tél 05.46.07.58.00 - Fax 05.46.07.60.55



## Le plus du produit

Le Beurre Charentes-Poitou présente une texture fine, onctueuse et un goût particulier de noisette...

[Retrouvez des recettes en suivant ce lien](#)