

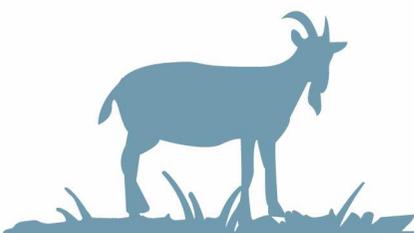


Fabrication

Le Selles sur Cher est un fromage au lait de chèvre entier. Il est obtenu à partir de lait additionné à une très faible quantité de présure. Les moules de formes tronconiques qui donnent cette forme si particulière à ce fromage sont remplis à la louche. Pendant la fabrication, le caillé n'est pas brisé, ce qui assure une finesse de pâte originale. Par la suite interviennent le salage et le cendrage qui nécessitent l'expérience du fromager. Le cendrage est réalisé par pulvérisation de poudre de charbon de bois mélangée à du sel. L'affinage du Selles sur Cher dure 10 jours minimum et jusqu'à trois semaines. Au fil des semaines, sa croûte se pigmente de moisissures bleutées qui révèle des arômes caprins très développés, dus notamment au foin de la Vallée du Cher consommé par les chèvres.

Histoire...

Le Selles-sur-Cher est produit dans une aire délimitée par le cahier des charges AOP. Elle s'étend de la Sologne occidentale et comprend une partie des départements du Cher, de l'Indre et du Loir-et-Cher. La flore et le climat de cette région donne au lait un goût particulier qui contribue aux arômes spécifiques du Selles-sur-Cher. Son développement daterait du XIXe siècle, et la ville de Selles-sur-Cher lui donna son nom.



Centre /
Poitou-Charente