

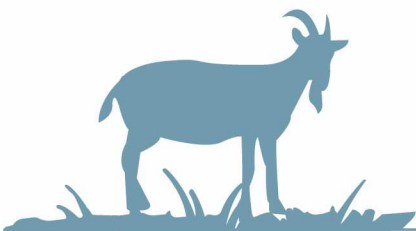


Fabrication

Lors de sa fabrication, le Sainte-Maure de Touraine subit un caillage lent avant d'être moulé dans des moules tronconiques (autrefois en grès). Pour faciliter le remplissage manuel à la louche, le moule est plus évasé à l'une de ses extrémités. Il est ensuite égoutté, salé et cendré. Une paille de seigle est introduite lors de la phase de démoulage pour éviter que le fromage ne se casse. Trop souvent copié, la paille du Sainte-Maure de Touraine est pyrogravée pour certifier l'origine et l'atelier de production. Le fromage est ensuite placé dans nos hâloirs frais et humides pour commencer son affinage. L'affinage doit durer 10 jours minimum pour que le Sainte-Maure de Touraine soit certifié AOP. Il se déguste frais, demi affiné et affiné, pour le plaisir de tous.

Histoire...

La fabrication du Sainte-Maure de Touraine remonterait, selon les archives, à l'époque carolingienne (VII^{ème} et IX^{ème} siècles) et aux invasions arabes dont il tirerait son nom. Ce sont les femmes arabes qui, suite à la défaite de Poitiers, auraient appris aux habitants de la région à fabriquer ce fromage au lait de chèvre en forme de bûche allongée.



Centre /
Poitou-Charente