



la Rigotte de Condrieu



La Rigotte de Condrieu



Terroir

Finesse

Qualité

Tradition

Rhône-Alpes

LOIRE
EN RHÔNE-ALPES

RHÔNE
LE DÉPARTEMENT

LEADER
2007-2013
PARC DU PILAT

Parc
naturel
régional
du Pilat



Petit fromage devenu grand

subtile et parfumée

Le fromage du pays des ruisseaux

*La Rigotte
de Condrieu*

Nom : Rigotte de Condrieu
 Famille : Fromage de chèvre
 Forme : Petit palet cylindrique
 Dimensions : 1,9 à 2,4 cm de hauteur
 4,2 à 5 cm de diamètre.
 Poids : 30 g minimum.
 Couleur : Pâte ivoire, blanche
 ou bleue
 Pâte : Molle, non pressée, lisse
 et ferme
 Texture : Onctueuse et souple
 Goût : Noisette
 Mode de fabrication :
 Caillage lactique
 Bassin de production : sud des
 départements du Rhône et de la Loire

On 20/06/2022 at 10:00:00 AM, the following information was received from the following source: