

## ***RECETTE CUISINE des GONES***

### **RIGOTTE de CONDRIEU**

Ingrédients :

- Rigotte de Condrieu

#### **Rigotte:**

- La Rigotte de Condrieu est un fromage de chèvre au lait cru de forme ronde, et à pâte molle.
- Il fait l'objet d'un affinage de trois semaines. Saveur : douce. 45 % de MG.
- Son poids : 35 gr.
- La croûte est naturellement molle, et le fromage a un goût très fin :
- Ce fromage peut être consommé frais ou sec.
- issu du terroir des monts du Pilat, de taille intermédiaire entre un Rocamadour et un Pélardon.
- Suite au vote du 29 février 2008 du Comité National des Appellations Laitières, Agroalimentaires et Forestières (CNALAF) de l'INAO,
- la Rigotte de Condrieu obtient l'appellation d'origine contrôlée. La Rigotte de Condrieu devient le 13<sup>e</sup> fromage au lait de chèvre sous **AOC**.
- La Rigotte de Condrieu est un fromage de chèvre au lait cru fabriqué à partir de lait de la zone du parc naturel régional du Pilat (13 communes du Rhône et 35 sur la Loire).
- selon la durée de son affinage, elle est aussi délicieuse servie tiède avec une salade verte.
  
- Ce fromage a obtenu l'appellation **AOC** le 13 janvier 2009

**Bon Appétit**