

## RECETTE CUISINE des GONES

### LE BEURRE DE BRESSE AOC

Le 26 janvier 2012, l'INAO donne un avis favorable à l'AOC **Beurre de Bresse** et Crème de Bresse.

A Etrez les hommes passent, les processus de fabrication restent....

Malgré des progrès considérables sur l'hygiène, le principe de fabrication du beurre n'a pas changé depuis des siècles.

On retrouve toutes les étapes d'une fabrication ancestrale :

Maturation biologique lente de la crème, barattage traditionnel, lavage des grains de beurre, malaxage et conditionnement.

Cela confère au beurre d'Etrez ses grandes valeurs organoleptiques :

Ferme, souple, onctueux en bouche, frais, goûteux, au parfum subtil de noisettes.



Le Beurre salé d'Etrez aux cristaux de sel des Alpes est lui aussi fabriqué selon notre tradition. Le beurrier ajoute le sel au dernier moment afin de conserver le craquant des cristaux dans le beurre.

Le sel utilisé est issu des salines de Bex en Suisse.

Il est extrait de mines situées sous terre ; il est ensuite séché lentement au soleil sur des rondins de hêtre.



Source: <http://ww/w.laiterie-etrez.com>