Beurre d'Isigny

Beurre

LE PRODUIT

Isigny rime avec beurre et avec crème. Le Beurre d'Isigny AOP offre une belle couleur ivoire à jaune "bouton d'or" selon la saison à laquelle il est fabriqué. Sa texture onctueuse permet de le tartiner facilement. Il est vendu doux (sans sel) ou salé. Il peut également être proposé sous forme de beurre de tourage, à destination des boulangers et pâtissiers pour la confection de croissants et autres pâtes feuilletées.

ARÔMES ET SAVEURS

Le Beurre d'Isigny offre fréquemment des arômes de crème fraîche et de noisette. Pour le beurre salé, la saveur salée est modérée car la quantité de sel incorporée est limitée. C'est sa méthode de fabrication avec une maturation lente, « à l'ancienne », qui permet aux crèmes de développer tous leurs arômes et de donner ce goût si particulier au beurre d'Isigny.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire de production de l'AOP Beurre d'Isigny correspond à une zone dénommée "Col du Cotentin" et nichée au creux de la presqu'île, côté Normandie. Elle s'étend sur 175 communes des département de la Manche et du Calvados.

UN PRODUIT RECONNU

Grâce à ses sols et son climat océanique tempéré, l'aire de production de l'AOP Beurre d'Isigny a acquis une réputation de cru herbager disposant "d'opulentes pâtures, véritables fontaines de crème et de beurre". La qualité de la matière grasse découle de l'alimentation des vaches, dont l'herbe qui apporte goût et onctuosité. La méthode de fabrication du beurre permet d'exprimer cette qualité.

Le saviez-vous

Le Beurre d'Isigny AOP est particulièrement jaune au printemps en raison des pigments appelés carotéinoïdes présents en quantité dans l'herbe grasse. Ces pigments passent dans le lait puis dans le beurre. Ce qui lui donne bonne mine !

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

A la charnière du Cotentin et du Bessin, l'aire de l'appellation, définie en 1986, recouvre 109 communes dans la Manche et 83 communes dans le Calvados. Elles sont situées à moins de 30 km d'Isigny-sur-mer sur les bassins versants des 5 rivières qui se jettent dans la Baie des Veys : l'Aure, la Douve, la Vire, le Merderet, la Taute .

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de défense des producteurs de lait et transformateurs de Beurre et Crème d'Isigny

---

2 rue du Docteur Boutrois
14230 ISIGNY-SUR-MER
CS 10099

N°SIRET : 42783860200014
Président(e) : LEBOURGEOIS Antoine **Contact :** Agnès CHARLES
Tél. : 02 31 51 33 00
Mél. : **contact@isigny-aop.com**

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Caen

---

6 boulevard Général Vanier
14053 CAEN CEDEX 4
CS 65321

N°SIRET : 13000270200095
Tél. : 02 31 95 20 20
Fax : 02 31 43 53 01
Mél. : **INAO-CAEN@inao.gouv.fr**

Organismes de contrôle (OC)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Siège
1 Place Zaha Hadid
92400 COURBEVOIE

N°SIRET : 39985160900038
Président(e) : AUDRAIN Jean-Michel **Contact :** Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Quartier La Bayot
91 chemin Gaston Reynaud
26903 VALENCE CEDEX 9
CS 80087

Président(e) : Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

6 rue de la Carrière
35577 CESSON-SEVIGNE CEDEX
CS 27715

Président(e) : Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/beurre-disigny-12035*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_BeurreetCremeIsigny_G_201008.pdf
2. mailto:contact@isigny-aop.com
3. mailto:INAO-CAEN@inao.gouv.fr
4. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
5. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
6. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com