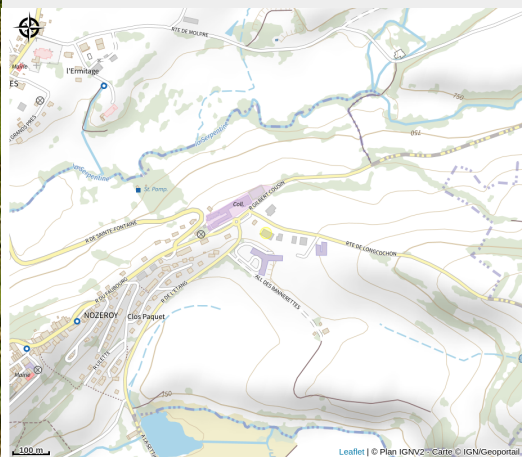


Coopérative beurrière du Val de Mièges

Champagnole Nozeroy Jura



Crédit photo : Page 26. Itinéraire gourmand, Coop beurrière (10) (Coopérative beurrière)

Infos pratiques

Catégorie : Produits du terroir - vins

Description

La coopérative beurrière du Jura et multiple médaillée du concours professionnel Fromonval de Mamirolle pour son beurre de caractère. Créée en 1945, cette entreprise réunit à ce jour la « bagatelle » de...37 coopératives laitières, toutes situées dans la zone AOC Comté : des fruitières du « Plateau » qui se sont associées pour mettre en commun leur crème et produire ainsi un beurre traditionnel... et quel beurre ! D'une qualité supérieure, il est réalisé à partir de crème issue du massif jurassien et garanti sans OGM. Plus de 700 tonnes de beurre sont fabriquées, chaque année, par une équipe composée de 6 salariés.

Recueillie deux fois par semaine, la crème est d'abord pasteurisée pour éliminer toute trace de bactéries, puis maturée de façon traditionnelle, permettant ainsi aux saveurs typiques du « beurre de Nozeroy » de se développer sans aucun ajout : ni arômes, ni colorants !

La crème est alors barattée et transformée en beurre qui sera façonné sous différentes formes - en cubes et en mottes à destination des professionnels, et en plaquettes pour les particuliers. Si la coopérative ne propose pas ses produits en vente directe, ils sont commercialisés dans les fruitières à Comté alentours, ainsi que dans de nombreuses autres enseignes de la région, répertoriées sur le site de la coop.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

Adresse :

3 route de Longcochon
39250 NOZEROY

beurvalmieges@orange.fr