












## Pâtes molles croûtes fleuries : PMCF - 5




			
Nom :	Nom :	Nom :	Nom : <b>&amp;</b>
Origine :	Origine :	Origine :	Origine :
Lait :	Lait :	Lait :	Lait :

## Pâtes pressées cuites : PPC - 3

		
Nom :	Nom :	Nom :
Origine :	Origine :	Origine :
Lait :	Lait :	Lait :

**Pâtes molles croûtes lavées : PMCL - 7**

			
Nom :	Nom :	Nom :	Nom :
Origine :	Origine :	Origine :	Origine :
Lait :	Lait :	Lait :	Lait :

		
Nom :	Nom :	Nom :
Origine :	Origine :	Origine :
Lait :	Lait :	Lait :

## Pâtes persillées : PP - 7



Nom :

Nom :

Nom :

Nom :

Origine :

Origine :

Origine :

Origine :

Lait :

Lait :

Lait :

Lait :



Nom :

Nom :

Nom :

Origine :

Origine :

Origine :

Lait :

Lait :

**Lait :**

## Pâtes pressées non cuites : PPNC - 9



Nom : C

Origine :

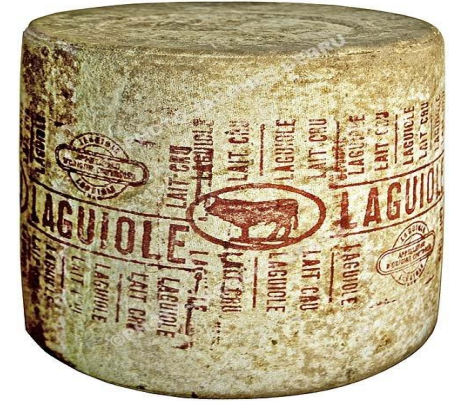
Lait :



Nom : S

Origine :

Lait :



Nom : L

Origine :

Lait :



Nom :

Origine :

Lait :



Nom :

Origine :

Lait :



Nom :

Origine :

Lait :



Nom : O

Origine :

Lait :



Nom : C

Origine :

Lait :



Nom : T des B

Origine :

Lait :

## Fromage Frais - 1



Nom :

Origine :

Lait : &

**Pâtes molles à croûtes naturelles : PMCN – 13** (100 % chèvre)

			
Nom :	Nom :	Nom :	Nom :
Origine :	Origine :	Origine :	Origine :
Lait :	Lait :	Lait :	Lait :

		
Nom : R	Nom : P	Nom : P
Origine :	Origine :	Origine :
Lait :	Lait :	Lait :



Nom : C de C

Nom : C du P

Nom : S sur C

Origine :

Origine :

Origine :

Lait :

Lait :

Lait :



Nom : Ch

Nom : M

Nom : R de C

Origine :

Origine :

Origine :

Lait :

Lait :

Lait :

# Les AOP laitières de France

Appellations d'Origine Protégées



## NORMANDIE

Beurre et Crème d'Isigny  
Camembert de Normandie  
Livarot  
Neufchâtel  
Pont-l'Évêque

## THIÉRACHE/BRIE

Brie de Meaux  
Brie de Melun  
Maroilles

BRIE DE MAUX !

## CENTRE/VAL-DE-LOIRE

Chavignol  
Pouilly-Saint-Pierre  
Sainte-Maure de Touraine  
Selles-sur-Cher  
Valençay

## POITOU-CHARENTES

Beurre Charentes-Poitou  
Chabichou du Poitou

## AUVERGNE

Bleu d'Auvergne  
Cantal  
Fourme d'Ambert  
Saint-Nectaire  
Salers

## AQUITAINE/MIDI-PYRÉNÉES

Bleu des Causses  
Laguiole  
Ossau-Iraty  
Rocamadour  
Roquefort

## MÉDITERRANÉE

Banon  
Brocciu  
Pélardon

## FRANCHE-COMTÉ/ALSACE-LORRAINE

Bleu de Gex Haut-Jura  
Comté  
Mont d'Or  
Morbier  
Munster

## BOURGOGNE/CHAMPAGNE

Beurre et Crème de Bresse  
Chaource  
Charolais  
Époisses  
Langres  
Mâconnais

## SAVOIE

Abondance  
Beaufort  
Chevrotin  
Reblochon  
Tome des Bauges

## RHÔNE-ALPES

Bleu du Vercors-Sassenage  
Fourme de Montbrison  
Picodon  
Rigotte de Condrieu

[www.fromages-aop.com](http://www.fromages-aop.com)