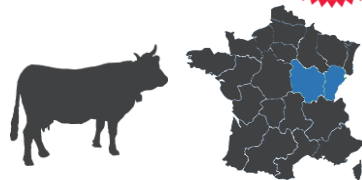


MONT D'OR MOYEN



" Consumato freddo o caldo, una delizia cremosa dal gusto finemente boscoso "



IDENTITÀ

Latte di : Mucca
 Trattamento Termico : Crudo
 Produzione : Artigianale
 Etichetta : AOP
 Famiglia : Pasta molle a crosta lavata
 Forma : Disco alto / Peso : 600 g
 Diametro : cm / Altezza : cm



SENSORIALE

Aspetto : Crosta da beige a rosata, pasta avorio liscia e umida
 Struttura : Molto cremoso, si mangia con il cucchiaino
 Odore : Lievito, stalla, leggermente legnoso
 Gusto : Crema, latte cotto, abete rosso
 Accordo Vino : Bianco fruttato (Jura, Rhône)
 Accordo Birra: Bionda

TERROIR

Dipartimento : Doubs
 Regione : Bourgogne-Franche-Comté
 Paese : Francia
 Provincia : Haut-Doubs



Un po' di storia...

A partire dal 18° secolo, di ritorno dalle pianure di Haut-Doubs, le vacche non producevano più abbastanza latte da produrre del Comté. I produttori farmers dunque misero a punto un formaggio di dimensioni più piccole. Francesi e Svizzeri si disputano la creazione, in realtà sono due facce dello stesso massiccio, al di là delle nozioni di frontiera. È un formaggio stagionale, prodotto unicamente dal 15 agosto al 15 marzo, che necessita una stagionatura lenta e dolce per privilegiare il gusto e una pasta cremosa. Può essere consumato anche scaldato al forno, delizia di crema versata su delle patate.

PRODUZIONE

La coagulazione del latte crudo viene fatta a temperatura di mungitura di 34-35°C, per una presa rapida (da 30 a 40 min). La cagliata è tagliata in cubetti di 4 cm per lato. Segue un'alternanza di agitazioni e soste da 5 a 20 minuti. Il drenaggio nelle forme viene completato con una leggera pressatura per 8/12 ore. La salatura viene fatta in salamoia. Tolta dalle forme, la cagliata viene circondata con una cinghia di abete



STAGIONATURA

Luogo di Stagionatura : Caves MonS

Grado 1 : 30 giorni / **Grado 3 :** 50-55 giorni

La stagionatura dura almeno 3 settimane: il formaggio viene posizionato su assi di abete rosso in cantina a 15°C al massimo con numerosi rivoltamenti e strofinature con acqua salata. In seguito viene imballato in scatole di abete rosso con il diametro leggermente inferiore a quello del formaggio, per assicurare un buon mantenimento e una piega graziosa.



QUALITA'

Durata Minima di Conservazione : 21 giorni

Temperatura di Conservazione : tra +4°C e +6°C

Enterobatteri : < 10 000 / g / **Listeria :** Assente / 25 g

Salmonella : Assente / 25 g / **Stafilococco a Coagulasi + :** < 10 000 / g

PARAMETRI

Composizione : Latte - Sale - Caglio - Fermenti Lattici e di maturazione

Allergeni : Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

Coagulante : Animale / **Energia kCal :** 288 / **Energia KJ :** 1190

Glucidi (g/100g) : 0,67 / **di cui Zuccheri (g/100g) :** 0 / **Lipidi (g/100g) :** 24 / **di cui**

Saturi (g/100g) : 15,5 / **Proteine (g/100g) :** 17,6 / **NaCl (mg/100g) :** 1134

IMBALLI

Imballo grande : 10 pezzi

Lunghezza (mm) : 380 / **Larghezza (mm) :** 380 / **Altezza (mm) :** 160

Imballo piccolo : 5 pezzi

Lunghezza (mm) : 400 / **Larghezza (mm) :** 275 / **Altezza (mm) :** 85

MonS Fromager Affineur – Le Pré Normand – 42370 Saint Haon Le Chatel – France
mons@mons-fromagerie.fr - T. +33 (0)4 77 64 40 79 – www.mons-fromages.com

