

REBLOCHON FERMIER



" Ha conquistato tutte le tavole francesi, sul tagliere o in cucina "



IDENTITÀ

Latte di : Mucca
 Trattamento Termico : Crudo
 Produzione : Fermière
 Etichetta : AOP
 Famiglia : Pasta pressata non cotta
 Forma : Disco Piatto / Peso : 550 g
 Diametro : 14 cm / Altezza : 3,5 cm



SENSORIALE

Aspetto : Crosta giallo arancione coperta di una lanuggine bianca, pasta avorio
 Struttura : Pasta morbida, fondente, crosta relativamente spessa
 Odore : Burro e latte crudo, stalla, cuoio
 Gusto : Crema burrosa, leggermente salata
 Accordo Vino : Bianco secco (Crépy, Savoie, Roussette)
 Accordo Birra: Bionda

TERROIR

Dipartimento : Haute-Savoie
 Regione : Auvergne-Rhône-Alpes
 Paese : Francia
 Provincia : Aravis



Un po' di storia...

Dal 14° secolo in Alta Savoia il produttore fermier che utilizzava un alpeggio, doveva al suo proprietario una retribuzione proporzionale alla quantità di latte prodotto. Pertanto nel giorno del controllo, il paesano effettuava una munta ("bloche" nel dialetto locale) incompleta del suo bestiame e una volta che il controllore era partito, si affrettava a finire la munta per produrre il formaggio con il latte bello grasso che rimaneva. Si dice che il fermier aveva "rebloché" (ri-munto) le sue bestie ... e il suo proprietario.

PRODUZIONE

La produzione avviene due volte al giorno dopo la munta, con un tempo di presa di 10-20 minuti. Dopo il taglio e agitazione manuale, la cagliata viene versata in stampi con la tela. Il formaggio viene rivoltato poi leggermente pressato per 1 ora 30, prima di venire salato a mano. Una pastiglia verde di identificazione viene posizionata sul formaggio



STAGIONATURA

Luogo di Stagionatura : Caves MonS

Grado 1 : 30 giorni / **Grado 3 :** 45-50 giorni

La pre-stagionatura dura 4 giorni a 16-18°C con una igrometria prossima alla saturazione. Poi i formaggi venono lavati regolarmente durante 15 giorni prima di essere disposti su assi di abete rosso per migliorare la struttura



QUALITA'

Durata Minima di Conservazione : 35 giorni

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

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

Salmonella : Assenza / 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 :** 330 / **Energia KJ :** 1370

Glucidi (g/100g) : 0,094 / **di cui Zuccheri (g/100g) :** 0 / **Lipidi (g/100g) :** 27,6 / **di cui Saturi (g/100g) :** 16,9 / **Proteine (g/100g) :** 20,8 / **NaCl (mg/100g) :** 1202

IMBALLI

Imballo grande : 10 pezzi

Lunghezza (mm) : 390 / **Larghezza (mm) :** 390 / **Altezza (mm) :** 110

Imballo piccolo : 5 pezzi

Lunghezza (mm) : 390 / **Larghezza (mm) :** 390 / **Altezza (mm) :** 110