

MONT D'OR AOP MINI



CODE	44490
COUNTRY OF ORIGIN	France
TYPE OF MILK	Raw Cow's milk
WEIGHT	360 g

Formaggio vaccino caratterizzato da note legnose e da un gusto cremoso

DESCRIPTION	Prende il nome dal massiccio del Mont d'Or al confine tra Francia e Svizzera. Le uniche razze autorizzate alla produzione del latte nel Mont d'Or sono le razze locali: la Montbéliarde e la Simmental
APPEARANCE	I formaggi maturano nelle cantine quindi il peso di tutti i formaggi a pezzi può quindi variare a seconda della stagionatura e dell'umidità presente in questi luoghi
TASTE	Stagionato nelle cantine tradizionali, una volta giunto a maturazione esso sprigiona un delicato sapore, al quale si aggiunge una squisita traccia di tannino, dovuta alla cintura di legno d'abete svizzero che lo racchiude
MATURING	21 dyas
OUR SELECTION	La cagliata viene pressata in stampi cilindrici, viene poi sformata e fasciata con abete rosso. Il formaggio viene rivoltato e strofinato quasi quotidianamente, con acqua salata per tutto il periodo di maturazione di almeno 21 giorni. Il diametro della scatola, leggermente inferiore a quello del formaggio, conferisce al Mont d'Or la sua crosta pieghettata
CURIOSITY	Prende il nome dal massiccio del Mont d'Or, nell'Haut-Jura, al confine tra Francia e Svizzera. Le uniche razze autorizzate alla produzione del latte nel Mont d'Or sono le razze locali: la Montbéliarde e la Simmental. In passato veniva prodotto da ottobre fino in primavera, quando non vi era latte a sufficienza per le grandi forme di Gruyère: oggi la tradizione continua restando ad essere un formaggio stagionale, prodotto dal 15 agosto al 15 marzo e poi commercializzato dal 10 settembre al 10 maggio
SUGGESTIONS	Il Mont d'or può essere gustato freddo o caldo! Se lo gusti freddo ricordati di toglierlo dal frigo mezz'ora prima della degustazione. Prima di degustarlo bisogna togliere la parte superiore della crosta con la lama di un coltello piatto, seguendo il bordo del formaggio, servire con un cucchiaino. Oppure si può degustare caldo: aprire la parte superiore, bagnare con un po' di vino bianco preferibilmente del Giura e infornare per qualche minuto. Ottimo, sempre nella versione calda, anche servito con patate e speck