

## Mont d'Or



AOP depuis 1981



Zone de production

**Famille technologique :** pâte molle à croûte lavée

**Type :** fromage au lait de vache

**Astuces de découpe :** se sert à la petite cuillère.

### Description

Dès le retour des vacances d'été, les amateurs de Mont d'Or l'attendent avec impatience : ce fromage appelé aussi Vacherin du Haut Doubs, a la particularité d'être un fromage saisonnier, vendu de la mi-septembre à la mi-mai. Présenté dans sa boîte en épicéa, sa croûte plissant à la manière de ses montagnes qui l'ont vu naître et grandir, il est la star à table. Sa pâte, onctueuse et fondante, peut être dégustée à la petite cuillère. Mis au four, arrosé de vin blanc et relevé avec un peu d'ail, la « boîte chaude » accompagnée de pommes de terre et d'une salade verte, constitue un repas simple et délicieux.

**Que boire avec ?** Un vin blanc fruité de Savoie ou Côtes du Jura blanc.

**Format :** 11 à 33 cm, 6 à 7 cm de haut

**Poids :** 480 à 3,2 kg (boîte comprise)

### Points marquants du mode de production

#### Caractéristiques organoleptiques :

**Œil :** croûte légèrement plissée et duveteuse, rosée et couverte d'un doux duvet blanc couvre une pâte brillante et très crémeuse.

**Texture :** pâte très molle à coulante, lisse et soyeuse en bouche et quelque peu collante.

**Nez :** une douce et franche odeur de lait frais se dégage de la pâte, avec une croûte à l'arôme légèrement animal et un pourtour au parfum marqué de bois résineux.

**Goût :** le délicieux mariage d'arôme lactique, boisé et animal évoque les senteurs de montagne. Le crémeux de la pâte enrobe la bouche donnant une sensation gourmande et réconfortante.

Site internet : [www.mont-dor.com](http://www.mont-dor.com)