

Mont d'Or



Sobald die Sommerferien vorbei sind, warten die Liebhaber des Mont d'Or-Käses ungeduldig darauf, ihn kaufen zu können: Dieser Käse aus roher Kuhmilch, der auch Vacherin du Haut Doubs genannt wird, hat die Besonderheit, ein Saisonkäse zu sein, der nur vom 10. September bis zum 10. Mai erhältlich ist. In seiner Fichtenholzschatel zieht er mit seiner faltigen Rinde, gleich den Bergen, in denen er entstand, bei Tisch alle Blicke auf sich. Mit seinem cremigen und zartschmelzenden Teig kann er bei Zimmertemperatur zu Brot oder als warmes Ofengericht genossen werden. Weitere Informationen: mont-dor.com



KÄSE
AUS
KUHMITLICH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
1981

ECKDATEN

528

Milchproduzenten

1

Bauernhofproduzenten

10

Herstellungsbetriebe

1

Reifungsbetriebe

5991

Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.mont-dor.com



Käse richtig schneiden

Mit dem Messer in der Schachtel in Stücke schneiden oder mit dem Löffel aus der Schachtel entnehmen



Brote

Körner-Baguette
Baguette Tradition
Bauernbrot
Kräuterbaguette
Speckbrot
Sauerteigbrot
Sesam-Baguette
Rosinen- oder Feigenbrot



Wohlschmeckende Begle

Der Missbrauch von Alkohol gefährdet die Gesundheit.

In Maßen zu genießen.

Roter Loire-Wein
Champagne brut
Rotwein aus dem Jura
Roter Bordeaux-Wein
Roter Burgunder-Wein
Trockener Burgunder-Weißwein
Trockener Elsässer Weißwein
Trockener Weißwein aus Savoyen
Amberbier
Spritziger Rosé
Pommeau
Apfel- oder Ananassaft



Aussehen

Der Mont d'Or ist mit einem Band aus Fichtenholz umwickelt und



Textur

Unter der dünnen Rinde verbirgt sich ein weicher, schmelzender und



Geruch

Feines Aroma mit einer Note von Fichte, Kuh, Heu und Pilzen



Geschmack

Der Mont d'Or ist ein cremiger Käse mit Aromen von Butter, Kühen und Heu

wird in einer Schachtel aus demselben Holz angeboten. Die hellgelbe Rinde ist gewellt, gewaschen und mit einer zarten Schimmelschicht bedeckt.

cremiger Teig

sowie vorherrschen Noten von Fichtenholz. Er ist leicht gesalzen.