# Mont d'Or

Dès la fin des vacances d'été, les amateurs du fromage Mont d'Or l'attendent avec impatience : ce fromage au lait cru de vache appelé aussi Vacherin du Haut Doubs, a la particularité d'être un fromage saisonnier, vendu du 10 septembre au 10 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 chambré sur du pain ou en plat chaud au four. Pour en savoir plus : mont-dor.com

FROMAGE
AU LAIT DE VACHE

ANNÉE DE LABELLISATION
1981

## CHIFFRES CLÉS

**528**
Producteurs de lait

**1**
Producteur fermier

**10**
Ateliers de fabrication

**1**
Ateliers d'affinage

**5991**
Tonnes commercialisées en 2020

**SITE WEB DE L'APPELLATION :**
www.mont-dor.com

**SITE WEB LAIT CRU :**
www.fromagesaulaitcru.fr

LAIT CRU

## Découpe

Découpe au couteau en part dans sa boîte ou à la cuillère pour plus de gourmandise

## Pains

Baguette aux graines
Baguette tradition
Pain de campagne
Baguette aux herbes
Pain aux lardons
Pain au levain
Baguette au sésame
Pain aux raisins ou aux figues

## Accords gourmands

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À consommer avec modération.

Vin rouge de Loire
Champagne brut
Vin rouge Jura
Vin rouge Bordeaux
Vin rouge Bourgogne
Vin blanc sec Bourgogne
Vin blanc sec Alsace
Vin blanc sec Savoie
Bière ambrée
Vin effervescent rosé
Pommeau
Jus de pomme ou jus d'ananas

## Vue

Le Mont d'Or est cerclé d'une sangle en épicéa et se présente dans une boîte fait du même bois. La croûte de couleur jaune clair est ondulée, lavée et légèrement fleurie.

## Texture

Sous la croûte fine se cache une pâte souple, fondante et onctueuse

## Nez

Parfum fin avec une note d'épicéa, de vache, de foin et de champignon

## Goût

Crémeux, le Mont d'Or est un fromage aux arômes de beurre, de vaches et de foin avec d'importantes notes boisés d'épicéa. Il est légerement salé.