

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 épicea, 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'APPELATION :

www.mont-dor.com

SITE WEB LAIT CRU :

www.fromagesaulaitcru.fr



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



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 légèrement salé.