

## MONT D'OR AOP MINI



<b>CODICE</b>	44490
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Francia
<b>TIPO DI LATTE</b>	Vaccino Crudo
<b>PESO</b>	360 g

Piccolo formaggio vaccino a a crosta lavata e fiorita

<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio prodotto in Francia nella Franche-Comté, con latte vaccino, crosta fiorita e lavata, avvolto in un sottile foglio di abete
<b>ASPETTO</b>	Si presenta all'interno di un contenitore di abete rosso nel quale il formaggio compie la maturazione
<b>SAPORE</b>	Spiccato profumo di sottobosco, funghi e muschio; al palato è dolce e delicato
<b>STAGIONATURA</b>	21 giorni
<b>CURIOSITÀ</b>	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 a primavera, quando non vi era latte a sufficienza per le grandi forme di Gruyère: oggi la tradizione continua e questo formaggio continua ad avere una carattere stagionale
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ideale scaldato in forno per qualche minuto all'interno del contenitore di corteccia scoperchiato: una volta fuso sarà ideale degustato tal quale con del pane o abbinato con patate e speck. La tradizione francese suggerisce di versare una piccola dose di vino bianco sulla superficie del formaggio prima di infornare. Se gustato freddo, invece, consigliamo di toglierlo dal frigo mezz'ora prima della degustazione: prima dell'assaggio rimuovere la parte superiore della crosta con la lama di un coltello piatto, seguendo il bordo del formaggio, servire quindi con un cucchiaino.