



## Vacherin Mont-d'Or Switzerland.

### Fromage de Suisse à pâte molle.

Le Vacherin Mont-d'Or Switzerland c'est l'incomparable fromage à pâte molle du Jura vaudois. Un pays de forêts profondes et de riches pâturages. Ici, depuis plus de 100 ans, on l'élabore à la main, avec amour, dans des fromageries artisanales.

Puis dans le silence des caves traditionnelles, on l'affine avec mille soins. Il y acquiert alors toute sa saveur onctueuse et ses arômes subtils soulignés par une exquise touche de tanins fins conférée par son écorce de sapin du Jura.

Fromage saisonnier, le Vacherin Mont-d'Or Switzerland se savoure de fin septembre à avril. Comme pour les grands vins, il est bon, pour l'apprécier pleinement, de le «chambrier» quelques heures avant de le déguster. Lorsqu'il est à point, et même coulant, les connaisseurs utilisent une cuillère pour le servir. Ils se régaleront alors de sa consistance crémeuse et onctueuse. Les gourmets l'adorent au dessert ou comme repas du soir, accompagné de pommes de terre en robes des champs ou de pain croustillant.





**Vacherin Mont-d'Or**   
 S W I T Z E R L A N D

## Vacherin Mont-d'Or Switzerland. Fromage de Suisse à pâte molle.

<b>Origine du nom</b>	Vallée de Joux (canton de Vaud)			
<b>Région de production</b>	Jura vaudois et son pied (canton de Vaud)			
<b>Période de production</b>	D'octobre à avril.			
<b>Forme, dimensions, poids</b>	Meules rondes, diamètre 12 à 32 cm, hauteur 4 à 5 cm, poids 400 g à 3 kg.			
<b>Caractéristiques particulières</b>	Fromage sanglé d'une écorce de sapin emballé dans une boîte en sapin. Elaboré à partir de lait thermisé (la thermisation est un processus très doux laissant au lait cru toutes ses qualités tout en l'assainissant sur le plan bactériologique).			
<b>Teneur en matières grasses</b>	Min. 50 % MG/ES.			
<b>Croûte</b>	Emmorgée, souple et ondulée, de couleur jaune ambrée à rouge-brun.			
<b>Pâte</b>	Jaune ivoire.			
<b>Consistance</b>	Molle, légèrement coulante et devient onctueuse à maturité.			
<b>Goût</b>	Saveur crémeuse, douce et délicate, influencée par l'écorce et la boîte de sapin.			
<b>Durée de maturation</b>	1 mois.			
<b>Valeurs nutritives en moyenne par 100 g</b>	Eau	56 g	Subst. minérales	2 g
	Protéine	19 g	Calories	301 kcal
	Mat. grasse	23 g	Joules	1'260 kJ



®Switzerland Cheese Marketing AG  
 Brunnmattstrasse 21, CH-3007 Berne  
 Tél. ++41 (0)31 385 26 26 Fax ++41 (0)31 385 26 27  
 info@switzerland-cheese.com www.switzerland-cheese.com

Interprofession du Vacherin Mont-d'Or  
 Rue Grenade 40, CH-1510 Moudon  
 Tél. ++41 (0)21 905 81 51 Fax ++41 (0)21 905 81 30  
 vacherinmontdor@bluewin.ch www.vacherin-montdor.ch

