

TÊTE DE MOINE
SWITZERLAND



Tête de Moine, Fromage de Bellelay. **La délicatesse fromagère du Jura suisse raclée en fines rosettes et enregistrée comme AOC.**

C'est sur les hauts pâturages de montagne du Jura suisse que les vaches paissent paisiblement du printemps à l'automne les herbes aromatiques qui confèrent à la Tête de Moine son caractère inimitable. Au milieu de cette magnifique contrée naquit, voici près de 800 ans, dans l'abbaye de Bellelay, ce produit unique qu'est la Tête de Moine. Afin que les méthodes de production ancestrales puissent être préservées, la Tête de Moine a été enregistrée en tant qu'appellation d'origine contrôlée (AOC) en l'an 2001. C'est une garantie pour le consommateur que chaque Tête de Moine est authentique et qu'elle provient de sa région d'origine.

La Tête de Moine est plus qu'un fromage à pâte mi-dure, de forme cylindrique, de 800 g environ, à croûte lavée, élaboré à partir de lait frais cru de montagne de première qualité. Cette spécialité est confectionnée dans le respect des anciennes traditions dans des fromageries villageoises. C'est là, sur des planchettes en épicea, que se développe la subtilité de ses arômes au cours d'un affinage de trois mois environ. Seuls les fromages qui respectent les exigences très strictes du cahier des charges de l'AOC et qui passent avec succès les contrôles de qualité obtiennent le droit de porter le nom de Tête de Moine, Fromage de Bellelay.

Pour enchainer votre palet, la Tête de Moine ne doit pas être coupée mais raclée à l'aide d'un appareil comme la Girole ou la Pirouette, en de fines rosettes permettant le développement de tout son arôme. Le raclage de la Tête de Moine peut également se faire à l'aide d'un couteau placé verticalement comme l'ont fait les moines durant des siècles. La Tête de Moine se conserve idéalement au frais sous sa cloche. Celle-ci évite le dessèchement, lui permet de préserver son arôme et d'être à tout moment prête à la consommation. Le raclage de la Tête de Moine se fait idéalement directement au sortir du réfrigérateur.

Les connaisseurs apprécient ce joyau de la nature en tant que couronnement de chaque plateau de fromage, à chaque apéritif, dessert ou encas.



Une garantie d'origine

L'authentique goût des traditions, au cœur des Alpes

Fromagerie Édouard Conus F-74930 Pers-Jussy, Haute-Savoie, France Tel. +33 (0)4 50 94 49 49, Fax. +33 (0)4 50 94 43 30,
www.conus.fr / contact@conus.fr - SA au capital de 240 000 € - RCS Thonon B 795 980 333 - SIRET 795 980 333 00020



Tête de Moine, Fromage de Bellelay.

La délicatesse fromagère raclée en fines rosettes.



Appellation d'origine contrôlée (AOC)

La Tête de Moine est enregistrée en tant qu'AOC depuis l'an 2001. C'est une garantie pour le consommateur que chaque Tête de Moine est authentique et qu'elle provient de sa région d'origine.

Région d'origine et de production
Matières premières

Région de montagne des districts des Franches-Montagnes, Moutier, Porrentruy et Courtelary dans le Jura suisse.
Lait cru frais de montagne de vaches nourries de fourrages non ensilés. L'usage d'additifs dans la fabrication du fromage est prohibé.

Forme, dimensions, poids

Meule cylindrique, diamètre 10 – 15 cm, hauteur 70 – 100 % du diamètre, poids 700 – 900 g.

Teneur en matière grasse

Min. 51 % MG/ES.

Croûte

Naturelle, ferme, couleur brun à brun rouge.

Pâte

Fine, couleur ivoire à jaune clair (selon la saison).

Consistance

Fine et onctueuse.

Ouverture

1 – 8 mm plutôt rare, petites fissures.

Goût

Pur et aromatique, plus avancé avec l'âge.

Age idéal de consommation

3 – 4 mois.

Caractéristiques particulières

La Tête de Moine ne doit pas être coupée mais raclée directement après sa sortie du réfrigérateur en de fines rosettes. Les meules entières doivent être divisées en demi meules et placées ainsi sur la Girolle.

Conditionnement

La Tête de Moine est proposée sous forme de meule entière ou de demi-meule emballée sous film transparent ou aluminium. Des rosettes de Tête de Moine préemballées sont également disponibles en barquettes. Pirouette: emballage fonctionnel intégrant un appareil pratique à râcler, vendu avec une demi-meule de Tête de Moine.

Valeurs nutritives en moyenne par 100 g

Eau	35 g	Subst. minérales	4 g
Protéine	25 g	Calories	419 kcal
Mat. grasse	35 g	Joules	1'720 kJ

L'authentique goût des traditions, au cœur des Alpes

Fromagerie Édouard Conus F-74930 Pers-Jussy, Haute-Savoie, France Tel. +33 (0)4 50 94 49 49, Fax. +33 (0)4 50 94 43 30, www.conus.fr/contact@conus.fr - SA au capital de 240 000 € - RCS Thonon B 795 980 333 - SIRET 795 980 333 00020