

Tete de Moine



Provenienza

-

Tipo di latte

- Vacca

Sui pascoli del Giura svizzero, le mucche assaporano dalla primavera all'autunno una particolare composizione di erbe aromatiche e durante l'inverno un profumatissimo fieno. Nasce così il Tete de Moine, inconfondibile specialità casearia svizzera.

Il Tete de Moine è più che una semplice forma di formaggio semiduro, cilindrico, levigato e dal peso di circa 800 gr.

Il Tete de Moine non viene tagliato a coltello, come gli altri formaggi, bensì servito sotto forma di delicate rosette ottenute grazie ad una lama particolare detta "girolle".

Ottimo formaggio da tavola, ma perfetto anche come aperitivo, alla fine di un pasto oppure come spuntino.



Allevatore di Formaggi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Cilindrico, semiduro

Sapore: Puro ed aromatico

Abbinamenti: Vini rossi, birre scure. Sottaceti, patate e legumi. Pane nero.

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: Dura o semidura

Salatura: a secco

Stagionatura: 3 - 4 mesi

Produzione: artigianale

Grassi: 51% Mgss

Peso: tra 700 e 900 gr

Dimensioni: altezza cm 7-10, diametro cm 10-15

Produttori: Casari del Giura svizzero

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.