Tete de Moine



Descrizione

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. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Cilindrico, semiduro

Sapore

Puro ed aromatico

Abbinamenti

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

Specifiche tecniche

- **Latte:** intero, pastorizzato, vaccino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** Dura o semidura
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** 3 - 4 mesi
- **Produzione:** artigianale
- **Grassi:** 51% Mgss
- **Peso:** tra 700 e 900 gr
- **Diametro:** altezza cm 7-10, diametro cm 10-15
- **Produttori:** Casari del Giura svizzero
- **Codice Forma:** 0808650