



< retour

Fromagerie Mont d'Or



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]
TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : À pâte molle et à croûte

lavée (Maroilles...)

Origine : Doubs

Famille :

Poids moyen : 480g

Le Mont d'Or ou Vacherin du Haut-Doubs bénéficie de l'AOP depuis le 21 juillet 1996.

Il est fabriqué dans les montagnes du massif jurassien au cœur du Doubs.

480 producteurs laitiers sont répartis sur toute la zone couverte par l'appellation Mont d'Or. Certains sont organisés en GAEC avec du matériel moderne, d'autres travaillent dans des conditions plus traditionnelles. Le lait est collecté à la ferme tous les jours puis acheminé

jusqu'à la fromagerie. Il faut environ 7 litres de lait pour fabriquer un kilo de Mont d'Or. Le fromager met en présure le lait collecté la veille dans de grandes cuves. Ingrédient essentiel, la présure est un liquide à base de caillette de veau permettant d'obtenir le caillage du lait. Exclusivement fabriqué avec du lait cru, le caillé doit être chauffé à 40°C maximum pendant un temps très court. Après décaillage et brassage, le fromager procède alors au moulage dans des cylindres en inox. Vient le pressage. C'est à ce moment que se formera cette petite trame quadrillée typique de la croûte du Mont d'Or. Mais pour prendre forme, le fromage doit encore être démoulé puis tranché. Et enfin il pourra être cintré à la main avec une sangle d'épicéa.

Le Mont d'Or, posé sur une planche d'épicéa va s'affiner durant 21 jours. Chaque fromage est retourné et frotté quotidiennement avec une brosse imprégnée de saumure.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium	* Source de données : AFSSA
288 kcal	17,60 g	0,67 g	24,00 g	30,00 mg	
calcium	sodium	acides gras saturés	phosphore	cuivre	
700,00 mg	450,00 mg	15,50 g	430,00 mg	0,07 mg	
zinc	manganèse	vitamin PRO A			
8,00 mg	0,02 mg	100,00 µg			

HISTOIRE

L'apparition du Mont d'Or, comme celle d'autres créations fromagères Franc-comtoises, coïncide avec les premiers défrichements des hauts plateaux du Doubs. Réalisé sous les hospices des grandes abbayes, ce façonnage du paysage deviendra le moule de quelques grands fromages !

Mont d'or au four au vin blanc [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16478>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16478>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/mont-dor-au-four-au-vin-blanc>