


TÊTE DE MOINE 
FROMAGE DE BELLELAY



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

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 AOP 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 AOP. Afin que les méthodes de production ancestrales puissent être préservées, la Tête de Moine AOP a été enregistrée en tant qu'appellation d'origine protégée (AOP) en l'an 2001. C'est une garantie pour le consommateur que chaque Tête de Moine AOP est authentique et qu'elle provient de sa région d'origine.

La Tête de Moine AOP est plus qu'un fromage à pâte mi-dure à croûte lavée de forme cylindrique de 800 g environ. Cette spécialité est confectionnée dans le respect des anciennes traditions dans les fromageries villageoises à partir de lait frais cru de montagne de vaches nourries de fourrages non ensilés. C'est là, sur des planchettes en épicea, que se développe la subtilité de ses arômes au cours d'un affinage d'au minimum 2 mois et demi. Seuls les fromages qui respectent les exigences très strictes du cahier des charges de l'AOP et qui passent avec succès les contrôles de qualité obtiennent le droit de porter le nom Tête de Moine AOP, Fromage de Bellelay.

La Tête de Moine AOP se décline en trois variétés; la Tête de Moine AOP Classic, la Tête de Moine AOP Réserve et la Tête de Moine AOP Bio. La Tête de Moine AOP Réserve se distingue de la Tête de Moine AOP Classic par son affinage plus long qui lui confère des saveurs plus corsées ainsi qu'une pâte plus fine. La Tête de Moine AOP Bio, quant à elle, est fabriquée dans le respect des exigences prescrites par le cahier des charges des différents labels Bio.

Pour enchanter votre palet, la Tête de Moine AOP ne doit pas être coupée mais raclée à l'aide d'un appareil comme la Girolle® ou la Pirouette®, en de fines rosettes permettant le développement de tout son arôme. Le raclage de la Tête de Moine AOP 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 AOP 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 AOP se fait idéalement directement après sa sortie 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

Suisse. Naturellement.



Notre Fromage Suisse.
www.fromagesuisse.ch





Tête de Moine AOP (Classic)
Durée d'affinage: min. 75 jours



½ meule Tête de Moine AOP
emballée sous vide



Tête de Moine AOP Réserve
Durée d'affinage: min. 4 mois



Tête de Moine AOP Rosettes
préemballées

Tête de Moine AOP, Fromage de Bellelay. La délicatesse fromagère raclée en fines rosettes.



| | | | | |
|--|---|------|--------------|----------|
| Appellation d'origine protégée (AOP) | La Tête de Moine est enregistrée en tant qu'AOP 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 | Région de montagne des districts des Franches-Montagnes, de Porrentruy, de la Commune de Saulcy ainsi que de l'arrondissement du Jura bernois à l'exception des communes de Nods, Diesse, Lamboing, Prêles et de la Neuveville. | | | |
| Matières premières | 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. | | | |
| Durée d'affinage | Tête de Moine AOP (Classic) min. 75 jours. Tête de Moine AOP Réserve min. 4 mois. Tête de Moine AOP Bio min. 75 jours. | | | |
| 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 sont généralement partagées en demi avant d'être placées sur la Girolle®. | | | |
| Conditionnement | L'appellation Tête de Moine, Fromage de Bellelay, est réservée au fromage vendu sous forme de meules entières, de demi-meules ou de rosettes présentées en barquettes. La meule de Tête de Moine AOP Réserve est emballée dans un film aluminium doré. | | | |
| Valeurs nutritives en moyenne par 100 g | Eau | 35 g | Sel minéraux | 4 g |
| | Protéines | 25 g | Calories | 415 kcal |
| | Matière grasse | 35 g | Joules | 1735 kJ |

La Tête de Moine AOP est exempte d'agents conservateurs, d'additifs, de lactose (moins de 0,1 g / 100 g) de gluten et d'exhausteurs de saveurs.