


LA DIABLESSE DU MOULIGNEAU

PRÉSENTATION	
<p>La Diablesse du Mouligneau est un fromage au lait cru de vache, à pâte molle et à croûte lavée dont la teneur en matière grasse varie entre 20 et 30% selon les saisons.</p> <p>C'est un carré haut (environ 8 cm de côté et 5 cm d'épaisseur) pesant +/-300 g et vendu à la pièce.</p>	
FAMILLE	ANALYSE SENSORIELLE / ACCORDS
<p>Pâte molle à croûte lavée</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Œil : Croûte jaune paille, intérieur couleur crème • Toucher : consistance onctueuse, souple légèrement friable et fondante • Goût : goût prononcé <p>La Diablesse est le fromage parfait pour les gourmands. En cubes, en tranches, il se mange sans faim et est un régal pour les amateurs de bons fromages.</p>
ANECDOTES	VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G
<p>Créé un peu par hasard, pour retrouver un fromage fabriqué il y a quelques années (à savoir la «Crotte du Diable »), cet essai « raté » a tout de suite plu, même s'il est loin du résultat escompté.</p> <p>On retrouve quelques touches de la « Crotte du Diable » : sa force de caractère, son fondant ...</p>	<p>ENERGIE : 1180 KJ/284 KCAL GRAISSES : 22.4 g dont AG saturés 14.5 GLUCIDES : 0.68 dont sucres 0.68 PROTEINES : 21 SEL : 701</p> <hr/> <p>Conditionnement : DIABLESSE : 10 par carton</p> <p>Plan HACCP</p>
FABRICATION	
<p>La Diablesse du Mouligneau est un fromage fermier et artisanal au lait cru.</p> <p>Les seuls ingrédients constituant la recette de la Diablesse sont le lait, les ferments, la présure et le sel.</p> <p>Toutes les opérations de manipulation du caillé sont manuelles.</p> <p>Lors de l'affinage en cave pendant environ 30 jours, le fromage est également lavé et retourné à la main tous les deux jours. Sa maturation un peu plus longue lui confère sa saveur et sa typicité.</p>	