

LE FORGERON

<p>PRÉSENTATION</p> <p>Le Forgeron du Mouligneau est un fromage au lait cru de vache, à pâte molle, à la croûte lavée dont la teneur en matière grasse varie entre 25 et 35 % selon les saisons.</p> <p>C'est un carré (8 cm de côté et environ 4 cm d'épaisseur) pesant +/- 210 g et vendu à la pièce. À pâte molle, oui, mais il a tout d'un fromage à pâte pressé !</p>	
<p>FAMILLE</p> <p>Pâte molle à croûte lavée</p>	
<p>ANECTODES</p> <p>Pour nos clients amateurs de fromages plus doux -mais pas sans goût-, nous voulions un format plus petit, plus « personnel ».</p>	<p>ANALYSE SENSORIELLE / ACCORDS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Œil : Croûte colorée et intérieur couleur crème • Toucher : délicat et moelleux • Goût : fromage au goût doux et crémeux même s'il a l'aspect d'un fromage à pâte pressée <p>Idéal pour les amateurs de fromages doux mais typés. Bref, un fromage sympathique à déguster en tranches au petit déjeuner ou en cube, accompagné d'une bonne bière belge.</p>
<p>FABRICATION</p> <p>Le Forgeron du Mouligneau est un fromage fermier et artisanal au lait cru.</p> <p>Les seuls ingrédients constituant la recette du Forgeron 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 d'environ 30 jours, le fromage est lavé et retourné à la main tous les deux jours.</p> <p>Sa maturation lui apporte son moelleux et sa douceur.</p>	<p>VALEURS NUTRITIONNELLES ET REMARQUES</p> <p>ENERGIE : 1430 KJ/346 KCAL GRAISSES : 28.3 g dont AG saturés 18.1 GLUCIDES : 1.03 dont sucres 0.30 PROTEINES : 22.2 SEL : 511</p> <hr/> <p>Conditionnement : 16 par carton Plan HACCP</p>