


LE GLORIEUX DU MOULIGNEAU

PRÉSENTATION	
<p>Le Glorieux du Mouligneau est un fromage au lait cru de vache à pâte molle et à la croûte lavée .C'est un cylindre plat (environ 16 cm de diamètre et 3 cm d'épaisseur) pesant +/- 600 g - vendu à la pièce-</p>	
FAMILLE	
<p>Pâte demi pressée à croûte lavée</p>	
ANECDOTES	ANALYSE SENSORIELLE / ACCORDS
<p>La gourmandise... c'est le point de départ des fromages du Mouligneau. Grands amateurs de fromages en tout genre, la fabrication de fromages « maison » est devenu une évidence au fil du temps et, malgré tout, suite aux aléas de la production laitière.</p> <p>Le « Glorieux », type Reblochon, doit son nom au surnom des habitants de Forges (Les Glorieux !). A choisir, c'est mieux que les surnoms des autres villageois environnants : chiens, chats et chitards, même pansards !!</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Œil : croûte jaune paille, intérieur couleur crème • Toucher : consistance onctueuse, souple mais non coulante • Goût : fondant, saveur faiblement prononcée et particulière <p>Fromage aux multiples facettes culinaires, il est très apprécié sur un simple morceau de pain à tout repas, mais il peut également être servi chaud. A essayer en tartiflette, mais aussi en raclette.</p>
FABRICATION	VALEURS NUTRITIONNELLES ET REMARQUES
<p>Le Glorieux du Mouligneau est un fromage fermier et artisanal au lait cru. Il est fabriqué directement après la traite du matin sans réchauffement du lait. Les seuls ingrédients constituant la recette du Glorieux sont le lait cru, 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 21 jours, le fromage est également lavé et retourné à la main tous les deux jours.</p>	<p>ENERGIE : 1350 KJ/326 KCAL GRAISSES : 22.4 g dont AG saturés 14.5 GLUCIDES : traces dont sucres 0 PROTEINES : 20.4 SEL :509</p> <hr/> <p>Conditionnement :6 par carton DLC : 90 jours Plan HACCP</p>