


LE P'TIT MOULIGNEAU

PRÉSENTATION	
<p>Le P'tit Mouligneau est un fromage au lait cru de vache, à pâte molle et à croûte lavée. Sa teneur en matière grasse varie entre 20 et 30 % selon les saisons.</p> <p>C'est un cylindre plat (environ 10 cm de diamètre et 4 cm d'épaisseur) pesant +/-300 g -vendu à la pièce-.</p>	
FAMILLE	
<p>Pâte molle à croûte lavée</p>	
ANECDOTES	ANALYSE SENSORIELLE / ACCORDS
<p>Suite à la demande de nos clients, nous avons tenté de fabriquer un fromage au goût plus prononcé. Les premiers nés ont immédiatement subjugué les papilles des gourmets.</p> <p>Son format permet un affinage rapide.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Œil : croûte jaune paille, intérieur couleur crème • Toucher : consistance onctueuse, souple légèrement coulante • Goût : fondant, saveur justement prononcée et particulière <p>Le P'tit Mouligneau est un fromage au goût parfaitement équilibré, qui en ravira plus d'un. Il se mange des yeux, mais aussi sur un morceau de pain et peut parfaitement se cuisiner chaud, tout simplement en tartiflette revisitée.</p>
FABRICATION	RÉCOMPENSES
<p>Le P'tit Mouligneau est un fromage fermier et artisanal au lait cru.</p> <p>Les seuls ingrédients constituant la recette du P'tit Mouligneau 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 21 jours, le fromage est également lavé et retourné à la main tous les deux jours.</p>	<p>Harzé d'or 2011</p> <hr/> <p>ENERGIE : 1210 KJ/292 KCAL GRAISSES : 24.6 g dont AG saturés 15.9 GLUCIDES : 0.68 dont sucres 0.68 PROTEINES : 17.2 SEL : 547</p> <hr/> <p>Conditionnement : 8 par carton Plan HACCP</p>