


## L'OSCAR DU MOULIGNEAU

<p><b>PRÉSENTATION</b></p> <p>L'Oscar du Mouligneau est un fromage au lait cru de vache à pâte molle et à la croûte lavée dont la teneur en matière grasse varie entre 20 et 30% selon les saisons.</p> <p>C'est un cylindre plat (environ 16 cm de diamètre et 5 cm d'épaisseur) pesant +/- 900 g - vendu à la pièce-.</p>	
<p><b>FAMILLE</b></p> <p>Pâte molle à croûte lavée</p>	<p><b>ANECDOTES</b></p>
<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>La première production date de février 2009 et lui trouver un nom fut chose aisée... Nous n'étions pas les seuls amateurs de fromages autour de la table... Notre chien Oscar adorait également tous les fromages et pour honorer sa passion crémière, nous avons choisi d'offrir son nom à notre premier fromage.</p>	<p><b>ANALYSE SENSORIELLE / ACCORDS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Œil : croûte jaune paille, intérieur couleur crème</li> <li>• Toucher : consistance onctueuse, souple mais non coulante</li> <li>• Goût : fondant, saveur faiblement prononcée et particulière</li> </ul> <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. Un de ses plus grand succès est sans doute passé à la grillade sur une tranche de pain légèrement rôtie, parfait pour l'apéro improvisé.</p> <p>Le champagne accompagne à merveille l'Oscar chaud. L'Oscar froid associé à un thé vert de Chine ressemble à un feu d'artifice, tellement les saveurs explosent et se complètent en bouche.</p>
<p><b>FABRICATION</b></p> <p>L'Oscar du Mouligneau est un fromage fermier et artisanal au lait cru.</p> <p>Les seuls ingrédients constituant la recette de l'Oscar sont le lait, les ferments, la présure et le sel. 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><b>RÉCOMPENSES</b></p> <p>Harzé d'argent 2011 Prix de l'APAQ-w 2011</p> <hr/> <p><b>ENERGIE : 1210 KJ/292 KCAL</b>  <b>GRAISSES : 24.6 g dont AG saturés 15.9</b>  <b>GLUCIDES : 0.68 dont sucres 0.68</b>  <b>PROTEINES : 17.2</b>  <b>SEL : 547</b></p> <hr/> <p>Conditionnement : 4 par carton Plan HACCP</p>