

Vacherin Mont-d'Or 
S W I T Z E R L A N D



Vacherin Mont-d'Or DOP.

La specialità a pasta molle con denominazione di origine protetta: semplicemente indimenticabile.

Il Vacherin Mont-d'Or DOP è una specialità di stagione, che si gusta da ottobre ad aprile. Fragrante e cremoso, caratterizzato dalle sfumature tanniche della fascera di legno d'abete con la quale è cerchiato, riserva a ogni intenditore un grande momento gastronomico. Sì, perché il Vacherin Mont-d'Or DOP è certamente molto più che un semplice formaggio a pasta molle.

Unico nel suo genere, è prodotto con passione artigianale in caseifici selezionati del Giura vodese. Nella stessa regione è anche sottoposto alle cure richieste dalla sua stagionatura particolare. Per questo motivo, sulle tipiche scatole di legno d'abete figura anche il nome della cantina in cui è stato affinato.

Sullo sfondo dei pascoli e delle foreste della regione, in particolare l'idilliaca Valle di Joux, la produzione di questa specialità si è perfezionata nel tempo, tramandata di generazione in generazione. I gesti del boscaiolo che scorteccia il tronco di abete sono importanti tanto quanto quelli dell'artigiano che prepara le scatole destinate a proteggere il prezioso formaggio. Il Vacherin Mont-d'Or DOP porta così con sé gli echi e i profumi delle foreste, dei pascoli, dei caseifici e delle cantine della sua regione d'origine.

Il Vacherin Mont-d'Or DOP è il formaggio da dessert per eccellenza. Corona in modo squisito e un elegante banchetto, ma anche una simpatica cena al lume di candela. Merita il migliore degli accompagnamenti, ossia un bianco corposo o un rosso nobile. E può anche essere gustato da solo, semplicemente così: un'indimenticabile delizia!



Svizzera. Naturalmente.



Formaggi dalla Svizzera. 
www.formaggisvizzeri.it



Vacherin Mont-d'Or DOP.

Il formaggio svizzero a pasta molle, cremoso e fragrante.



Origine	Valle di Joux, canton Vaud.			
Regione di produzione	Giura vodese e suoi contrafforti.			
Periodo di produzione	Da ottobre ad aprile.			
Forma, misure, peso	Forma rotonda. Diametro 12 – 32 cm, altezza 4 – 5 cm, peso 400 g – 3 kg.			
Particolarità	Non contiene lattosio. Il formaggio è cerchiato con una sottile fascera d'abete e imballato in una scatola, anch'essa di legno d'abete. Il latte per produrre il Vacherin Mont-d'Or è dapprima termizzato con molta delicatezza, così da mantenerne intatte tutte le caratteristiche più pregiate pur garantendo un risultato batteriologicamente impeccabile.			
Tenore minimo di materie grasse	50 % s.s.			
Crosta	Fiorita e coperta di una leggerissima lanugine. Morbida e ondulata. Il colore va dal bruno-rossiccio all'ambrato.			
Pasta	Molle, color avorio. Stagionato, il Vacherin Mont-d'Or diventa particolarmente fondente.			
Sapore	Cremoso, dolce e delicato, con sfumature tanniche conferitegli dalla crosta e dal legno d'abete della fascera.			
Stagionatura	1 mese.			
Valori nutritivi in media per 100 g	Acqua	56 g	Sali minerali	2 g
	Proteine	19 g	Calorie	301 kcal
	Lipidi	23 g	Joules	1260 kJ