

FICHE TECHNIQUE MORBIER

Lieu de fabrication : coopérative du Mont-Rivel 39300 VANNOZ

Textes réglementaires:

pâte pressée non cuite au lait cru

Diamètre : 35 à 38cm

Hauteur talon : 5 à 8cm

Poids : 5 à 8kg

Affinage minimum 45 jours à une T°C comprise entre 7 et 15°C

G/S minimum de 45% HFD maximum de 67%

MG de 26 à 30 grammes pour 100 grammes de fromage

Ingrédients

Laits
bactéries lactiques
présure animale
sel

Description physique et organoleptique:

Forme

régulière et harmonieuse
.Faces planes
.Talon légèrement convexe
.Hauteur 5 à 8cm

Croûtage

.Naturel lisse et homogène
.gris clair à beige orangé
.Modérément épais

Aspect de la pâte

.homogène
ivoire à jaune pâle
.ouverture discrète, petits
trous taille groseille

Texture de la pâte

pâte souple
onctueuse et fondante
peu collante
fine

Goût

franc sans acidité ou amertume excessives
.caractéristique, constitué de plusieurs nuances:
goût lactique frais ou acidifié, vanillé, caramel
légèrement fruité: abricot, coing, citron
parfois plus grillé ou végétal

Allergène:

céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	non
crustacés et produits à base de crustacés	non
oeufs et produits à base d'oeufs	non
poissons et produits à base de poissons	non
arachides et produits à base d'arachides	non
soja et produits à base de soja	non
lait et produits à base de lait	OUI
fruits à coque et produits à base de ces fruits	non
céleri et produits à base de céleri	non
moutarde et produits à base de moutarde	non
graines de sésame et produits à base de graines de sésame	non
anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg	non
lupin et dérivés	non
mollusques et ses dérivés	non

OGM : absence