

Suisse, Naturelement.



L'APPEL DU GOÛT:



LES SIGNES DE QUALITÉ SUISSE



TÊTE DE MOINE 
FROMAGE DE BELLELAY



TÊTE DE MOINE AOP



MATIÈRES PREMIÈRES

La Tête de Moine AOP* est fabriquée à partir de lait cru et est entièrement produite en zone de montagne.



ASPECTS CULINAIRES

La Tête de Moine AOP se consomme sous forme de rosettes finement raclées, pour le goûter ou avec tout plateau de fromages.



ZONE D'ORIGINE

La Tête de Moine AOP est produite dans les zones de montagne et d'estivage de cinq districts dans le canton du Jura et dans le Jura bernois.



MÉTHODE DE PRODUCTION

Au plus tard 24 heures après la traite, le lait cru est transformé en fromage dans un cuve en cuivre. Afin de distinguer les imitations de l'original, des cultures de certification d'origine sont ajoutées au lait. Une fois le caillé pressé et moulé, une marque de caséine est appliquée sur la meule fraîche. Cette dernière est immergée pendant au moins 12 heures dans un bain de saumure. Régulièrement frottées à l'eau salée, les meules de Tête de Moine AOP sont affinées au minimum 75 jours sur des planchettes d'épicéa.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

La Tête de Moine AOP est un fromage à pâte mi-dure de forme cylindrique pesant entre 700 et 900 g. La consistance de sa pâte est délicate et souple, le goût est pur et aromatique, plus prononcé à maturité croissante.

HISTOIRE

Les premières traces écrites de fabrication de fromage par les moines de l'Abbaye de Bellelay remontent à 1192. Lorsque les moines furent chassés de l'Abbaye durant la Révolution française, la production de ce fromage se poursuivit dans les fermes alentours, et c'est en 1790 qu'apparut la dénomination « Tête de Moine ». Grâce à l'invention ingénieuse de la Girolle® par un micro-mécanicien jurassien en 1981, les fameuses « rosettes » partirent à la conquête du monde.

CONDITIONNEMENT

La Tête de Moine AOP se vend sous forme de meules entières, demi-meules ou de rosettes, avec plusieurs degrés d'affinage (classic, réserve, extra) ainsi qu'en qualité bio ou fermière.




TÊTE DE MOINE
FROMAGE DE BELLELAY

Interprofession de la Tête de Moine

Maison de la Tête de Moine
Le Domaine 1
2713 Bellelay
032 941 77 77
info@tetedemoine.ch

🏠 www.tetedemoine.ch
🏠 www.fete.tetedemoine.ch
📘 [tetedemoine](https://www.facebook.com/tetedemoine)
📞 [tete_de_moine_aop](https://www.instagram.com/tete_de_moine_aop)

Association suisse des AOP-IGP

Belpstrasse 26
3007 Bern
031 381 49 53
info@aop-igp.ch

🏠 www.aop-igp.ch
📘 [aopigp](https://www.facebook.com/aopigp)
📞 [aopigp](https://www.instagram.com/aopigp)

* Le signe de qualité AOP (Appellation d'origine protégée) indique que la dénomination du produit traditionnel concerné est protégée par l'Etat.