


TÊTE DE MOINE 
FROMAGE DE BELLELAY



Tête de Moine AOP, Fromage de Bellelay. **La specialità a rosette del Giura svizzero, con denominazione di origine protetta.**

Dalla primavera all'autunno, sui pascoli del Giura svizzero le mucche brucano una flora molto variata e aromatica. Durante la stagione fredda ricevono invece fieno fragrante. Il loro latte, puro come l'ambiente circostante, dà al Tête de Moine AOP il suo carattere inconfondibile. Per tutelare la produzione nella regione di origine e secondo i metodi tradizionali, questa specialità, nata 800 anni fa nell'abbazia di Bellelay, è registrata con una denominazione ufficiale AOP, garante della sua autenticità.

Il Tête de Moine AOP è un formaggio da taglio, che si presenta in forme cilindriche di circa 800 g, dalla crosta oleata. Ma è anche molto di più. Il suo disciplinare di produzione è molto rigoroso, e prescrive non solo genuino latte di montagna, ottenuto senza alcun ricorso a foraggio insilato, ma anche una lavorazione accurata, in piccoli caseifici artigianali. Le forme sono stagionate su assi di abete rosso, affinché sviluppino il loro aroma caratteristico. Solo quelle che superano i severi test di qualità potranno poi fregiarsi della denominazione Tête de Moine AOP, Fromage de Bellelay.

In commercio si trovano tre versioni: il Tête de Moine AOP Classic, il Tête de Moine AOP Réserve e il Tête de Moine AOP Bio. Il Tête de Moine AOP Réserve si distingue dal Tête de Moine AOP Classic soprattutto per una stagionatura più lunga, che dà un aroma più marcato e una pasta più raffinata. La produzione del Tête de Moine AOP Bio segue le norme stabilite nel disciplinare di produzione del marchio bio.

Il Tête de Moine AOP non è affettato, ma raschiato gradualmente con un utensile detto Girolle® o Pirouette®, che lo presenta in graziose e raffinate rosette. Questo procedimento modifica la struttura della pasta e libera pienamente il suo intenso aroma: è senz'altro il miglior modo per assaporare questa specialità.

Tenuta in frigorifero sotto il coprивande, la forma di Tête de Moine AOP conserva sufficiente umidità. Mantiene così tutto il suo aroma ed è sempre pronta all'assaggio. Le rosette si formano al meglio quando il formaggio è appena stato tolto dal frigorifero.

Gli intenditori considerano che il Tête de Moine AOP coroni alla perfezione un vassoio di formaggi selezionati, ma che sia perfetto anche come aperitivo, dessert oppure come saporito spuntino. Una forma di Tête de Moine AOP, munita della sua indispensabile Girolle®, è anche una simpatica idea regalo.



Svizzera. Naturalmente.

Il nostro Formaggio Svizzero.
www.formaggiosvizzero.ch





Tête de Moine AOP (Classic)
Maturazione completa dopo
almeno 75 giorni



½ Tête de Moine AOP (Classic)
Imballato sotto vuoto



Tête de Moine AOP Réserve
Maturazione completa dopo
almeno 4 mesi



Tête de Moine AOP rosettes (Classic)
Preimballate

Tête de Moine AOP, Fromage de Bellelay. Formaggio svizzero da taglio, aromatico e fragrante.



Origine protetta	Il Tête de Moine AOP, Fromage de Bellelay, è registrato con una dichiarazione di origine protetta: il latte deve essere prodotto nella regione di origine e il formaggio deve essere lavorato e stagionato secondo i metodi tradizionali. Il nome proviene dall'ex-abbazia di Bellelay, nel Giura svizzero.			
Regione di origine e regione di produzione	La zona di montagna dei circondari delle Franches-Montagnes e di Porrentruy, del comune di Saulcy e del distretto del Giura bernese, eccetto i comuni di Nods, Diesse, Lamboing, Prêles e La Neuveville.			
Materia prima	Latte vaccino, genuino e prodotto in montagna, senza ricorso a foraggi insilati. È vietato l'uso di additivi.			
Forma, misure, peso	Forma cilindrica. Diametro 10 – 15 cm, altezza 70 – 100 % del diametro, peso 700 – 900 g.			
Tenore minimo di materie grasse	51 % s. s.			
Crosta	Naturale, compatta, da bruna a bruno-rossiccia.			
Pasta e colore	Da colore avorio a giallo paglierino marcato (secondo la stagione).			
Occhiatura	Piuttosto rara (1 – 8 mm), talvolta qualche fenditura.			
Consistenza	Delicata, cedevole.			
Sapore	Schiutto e aromatico, col tempo si fa più marcato.			
Stagionatura ottimale	3 – 4 mesi.			
Stagionatura	Tête de Moine AOP Classic:	almeno 75 giorni.		
	Tête de Moine AOP Réserve:	almeno 4 mesi.		
	Tête de Moine AOP Bio:	almeno 75 giorni.		
Particolarità	La forma di Tête de Moine AOP va dapprima tagliata orizzontalmente, disposta su una Girolle® e raschiata poi gradualmente con la lama a perno, per formare graziose e raffinate rosette.			
Presentazione in commercio	La denominazione «Tête de Moine, Fromage de Bellelay» è riservata a formaggi venduti in forme intere, in mezze forme o in confezioni di rosette già pronte. Il Tête de Moine AOP Réserve è avvolto in un foglio di stagnola dorata.			
Valori nutritivi in media per 100 g	Acqua	35 g	Sali minerali	4 g
	Proteine	25 g	Calorie	415 kcal
	Lipidi	35 g	Joules	1735 kJ

Il Tête de Moine AOP è garantito senza conservanti e additivi. Non contiene lattosio (tracce inferiori a 0,1 g su 100 g), glutine, né esaltatori di sapidità.