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:

Lait cru

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

Identification d'un lot: année/mois/jour/cuve

Conditionnement: nu sur palettes SNCF avec un intercalaire carton
rack de 72 meules