



LE MONDE L'ADORE

Le Vacherin Mont d'Or AOP est un fromage à pâte molle, gras, au lait thermisé et à croûte lavée.



La particularité de ce fromage est sa sangle en épicéa (cerneau) qui lui est ajoutée après le pressage et de sa commercialisation dans un boîte également en épicéa.

Après immersion dans le bain de sel, les Vacherins Mont d'Or AOP sont affinés en cave entre 17 et 25 jours à une température de comprise entre 9 et 16°C et une humidité relative de 85%.

Puis les fromages sont retournés chaque jour jusqu'au premier lavage qui intervient au plus tard dès l'apparition de la flore d'oïdium (moisissures blanches nobles) sur la surface des jeunes fromages.

Les retournements et les lavages suivants dépendent de l'état de ressuyage de la croûte, mais interviennent au moins une fois tous les trois jours. Durant cet affinage, des moisissures se développent sur le fromage et particulièrement sur la sangle.



Après l'affinage, a lieu la mise en boîte, pour se faire la sangle est sectionnée et le fromage mis dans la boîte. Lors de cette étape, les moisissures sont « cachées » par la boîte. Ces dernières, bien qu'au réfrigérateur, continuent à se développer durant toute la durée de conservation du Vacherin Mont d'Or AOP.

Néanmoins, afin d'éviter une présence trop importante de moisissures sur le produit lors de la livraison, tous les affineurs nettoient la surface de leurs fromages.

Bien entendu, comme pour les moisissures présentes sur la sangle celles-ci vont se redévelopper durant la conservation. Ces moisissures sont comestibles et ne nuisent pas à la santé du consommateur.



LE MONDE L'ADORE

