PRODUITS DU TERROIR

VACHERIN MONT-D'OR AOP



Spécialité de la Vallée de Joux, le Vacherin Mont-d'Or AOP est un fromage à pâte molle de caractère. Agrémenté d'ail, arrosé de vin blanc et grillé au four, il est irrésistible. Chaque année en septembre, la Fête du Vacherin Mont-d'Or aux Charbonnières lance la saison de ce fromage d'hiver, reconnaissable à sa boîte en épicéa.

Le Vacherin Mont-d'Or AOP est un fromage à pâte molle de la Vallée de Joux. Il est fabriqué avec du lait thermisé, affiné pendant 21 jours. Chaque fromage est entouré et emballé d'une écorce d'épicéa.

Le vacherin est fabriqué de septembre à la fin de l'hiver, une période où les vaches ne produisent plus assez de lait pour fabriquer de grands fromages. Le lait est issu de vaches type tachetées rouges et Montbéliardes ayant pâturé à plus de 700 m d'altitude au sein de la zone AOP.

Le Vacherin Mont-d'Or AOP est commercialisé depuis 1865 par la Société de Laiterie des Charbonnières et a reçu de nombreuses distinctions. Un Vacherin Mont-d'Or AOP pèse moins de 3 kg, pour un diamètre de 32 cm maximum. Depuis 2003, il est labellisé Appellation d'Origine Protégée, qui garantit son lieu et sa méthode de fabrication.

