



## Le Morbier

Une raie de cendre noire, posée à la main, comme une empreinte d'authenticité... voilà la signature d'un vrai Morbier traditionnel.

Et lorsqu'il possède comme ici l'appellation d'origine contrôlée, on le reconnaît aussi, à son caractère crémeux et typé, à sa pâte moelleuse en bouche, son croûtage naturellement doré, sans ajout d'additif... une promesse gustative inégalable, garantie par dix semaines d'affinage.

### Fabrication

**Matière première :** Lait cru collecté exclusivement en zone AOC, dans le massif jurassien. Alimentation des vaches laitières à base d'herbe et de foin ( absence d'ensilage ).

**Technologie :** Fabrication de type pâte pressée non cuite, marquée d'une raie noire ( charbon végétal ) au moment du moulage.

Affinage sur planche d'épicéa. Frottages et retournements successifs sans additif.

Chaque meule fait l'objet d'un tri visuel avant expédition.

### Présentation du produit fini

#### Forme :

Meule de 7 kg en moyenne

Diamètre 35 à 40 cm

Hauteur de 6 à 7 cm

Aspect détalonné.

#### Croûtage :

Croûte morgée, naturelle, de couleur dorée.

#### Pâte :

Texture fondante, très souple, une onctuosité caractéristique.

Raie de charbon végétale, nette et continue.

Présence de quelques ouvertures aérées de petite dimension.

#### Goût :

Floral et prononcé.