



Jarlsberg

Le Jarlsberg est un fromage norvégien dont l'inspiration vient de vieilles recettes de fromages suisses.

Une partie de l'affinage du Jarlsberg se fait en caves chaudes afin de permettre aux yeux de se créer dans la pâte.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Doux
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Norvège
Région	Oslo
Détails	N/A
Producteur	TINE SA
M.G.	26%
Affinage minimum	3 mois
Famille	Pâte pressée cuite
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	N/A
Aspect	
Forme cylindrique. Croûte lisse sous paraffine jaune avec label à la marque de couleur rouge. Pâte ferme et souple de couleur jaune doré présentant des yeux sphériques irréguliers.	
Goût	
Arôme lactique, goût léger de noisettes.	

ANECDOTE


Jarlsberg est le nom d'une ancienne région située sur la rive ouest du fjord d'Oslo, où des maîtres fromagers ont fabriqué le fromage blanc pour la première fois.

ACCORDS


Vin blanc

 **Fruité et vif**
Kabinett

Vin rouge

 **Fruité et généreux**
Valpolicella, Mâcon, Beaujolais

Bière

 **Rousse Amère**
Pale Ale, Bock

PRODUITS SIMILAIRES

- » Maasdam
- » Emmentaler suisse, A.O.C.