



Jarlsberg léger

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. Le Jarlsberg léger est vieilli sous vide.



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.	16%
Affinage minimum	3 mois
Famille	Pâte pressée cuite
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	Allégé
Aspect	
Meule rectangulaire. Comme le fromage est affiné sous-vide, il n'y a pas de croûte. Pâte ferme, souple et jaune très pâle. Le Jarlsberg léger présente les mêmes yeux irréguliers que le Jarlsberg.	
Goût	
Arôme lactique.	

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



Délicat et léger
Vinho Verde

Vin rouge



Fruité et léger
Valpolicella, Mâcon, Beaujolais

Bière



Rousse Amère
Pale Ale, Bock

PRODUITS SIMILAIRES

» Nazareth