



## Mimolette extra-vieille 18-20 mois

Pour produire la Mimolette extra-vieille, les grains de caillé lavés sont légèrement réchauffés durant le brassage, d'où une meilleure solidité de la pâte par évacuation supplémentaire d'eau et une conservation plus longue. Selon le degré d'affinage, on dit "gras" les jeunes fromages (au moins 6 semaines), "demi-vieille" (au moins 6 mois), "vieille" (au moins 12 mois) et "extra-vieille" (18 mois et plus). Afin de répondre aux normes canadiennes, les Mimolettes envoyées en Amérique du Nord sont paraffinées une fois que la croûte est formée. La couleur est obtenue avec un colorant naturel, le rocou (aussi appelé achiote, roucou ou annatto).

Les Hollandais revendiquent la paternité de ce fromage. Quoiqu'il en soit, la Mimolette française n'est officiellement connue que depuis le 28 mai 1935, date d'un traité commercial entre la France et les Pays-Bas.

La mimolette française est aussi connue sous le nom de boule de Lille.



### CARACTÉRISTIQUES

<b>Pâte</b>	Ferme
<b>Intensité</b>	Relevé
<b>Type de lait</b>	Vache
<b>Traitement du lait</b>	Pasteurisé
<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Normandie
<b>Détails</b>	Isigny-sur-Mer
<b>Producteur</b>	Isigny Sainte-Mère
<b>M.G.</b>	N/A%
<b>Affinage minimum</b>	18 mois
<b>Famille</b>	Pâte pressée non cuite
<b>Mode de fabrication</b>	Industriel
<b>Particularités</b>	N/A
<b>Aspect</b>	Boule légèrement aplatie. Croûte naturelle sèche, dure et morgée. Pâte dure et cassante de couleur orange vif.
<b>Goût</b>	Arôme de noisette, légèrement caramélisé, une finale salée.

### ANECDOTE

Le terme mimolette est une dérivation de «mimou».

### ACCORDS

#### Vin blanc



**Fruité et extra-doux**  
Pessac-Léognan

#### Vin rouge



**Aromatique et souple**  
Touraine, Côtes du Rhône Villages

#### Bière



**Brune Tranchante**  
Abbaye brune, American Barley Wine

### PRODUITS SIMILAIRES

- » Mimolette vieille 18 mois
- » Noord Hollander Sélection