



Mossfield Biologique Fermier

C'est lors du Salon des fromages et des produits laitiers à Paris que notre équipe a eu un coup de cœur avec ce fromage et son producteur. Le Mossfield a une belle pâte souple et un petit côté craquant auquel il est difficile de résister!

La fromagerie à l'origine de ce produit est à la fois une fromagerie fermière et biologique qui est située au pied de la montagne Slieve Bloom dans le comté d'Offaly en Irlande. Les 80 vaches (Holstein et Rotbunt) ont 120 hectares pour gambader et profiter des riches herbes.

Mossfield est une ferme qui produit du fromage artisanal avec le lait de vache de son troupeau. Ralph Haslam, un véritable passionné par la fabrication et ayant une grande sensibilité pour la nature et les animaux, produit ses fromages avec son fils Jonathan.

Accord bières et fromages à essayer: Propolis (Brasserie Dunham) Commentaire de Philippe Wouters chez Bières et plaisirs sur cet accord: "Les notes légèrement animales de la Saison disparaissent pour développer le caractère très fermier du fromage, sur une note florale. Un accord fort intéressant." Avril/Mai 2017



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Irlande
Région	N/A
Détails	Offaly
Producteur	Mossfield Organic Farm
M.G.	35%
Affinage minimum	3 mois
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités	Biologique

Aspect

Meule ronde de 5kg, croûte naturelle, pâte légèrement jaune avec des petits cristaux de tyrosine. Odeur très subtile. Texture souple et ferme à la fois.

Goût

Lait frais et de noisette.

ANECDOTE

La traduction francophone de Mossfield est "Champ de tourbe".

ACCORDS

Bière



Ambrée Ronde

PRODUITS SIMILAIRES

