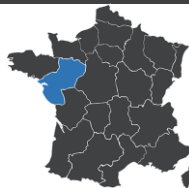


# MIMOLETTE VIEILLE

*" L'equivalente francese del vecchio Gouda olandese, ideale da sgranocchiare o come aperitivo "*



## IDENTITÀ

Latte di : Mucca  
 Trattamento Termico : Pastorizzato  
 Produzione : Artigianale  
 Famiglia : Pasta pressata non cotta  
 Forma : Rotonda / Peso : 3.2 kg  
 Diametro : 15 cm / Altezza : 13 cm



## SENSORIALE

Aspetto : Crosta grigio-bruna tarmata, lunare, pasta liscia e arancio vivo  
 Struttura : Molto fragile e friabile, fondente con il tempo  
 Odore : Curry e piatti in salsa in superficie, più rotondo al centro  
 Gusto : Note di cacao, soavi  
 Accordo Vino : Rosso Morbido (Pineau, Porto, Maury)  
 Accordo Birra: Bruna

## TERROIR

Dipartimento : Calvados  
 Regione : Normandie  
 Paese : Francia  
 Provincia : Bessin



### *Un po' di storia ...*

La Mimolette, anche detta « Boule de Lille » è senz'altro di origine francese, anche se ha delle radici in comune con l'Edam olandese. Il suo colore arancione è dovuto all'aggiunta di annatto, un colorante vegetale, praysica datata del 17° secolo, quando Colbert impose una colorazione ai formaggi francesi per differenziarli da quelli olandesi, che erano sotto embargo. Oggi, le vere mimolettes hanno anche una crosta naturale e non coperta di paraffina.

## PRODUZIONE

Il latte viene messo leggermente in maturazione prima di una coagulazione rapida. La massa di cagliata viene divisa per separarla dal siero. Pre-drenata su tavolo, la cagliata viene colorata nella pasta con dell'annatto (colorante vegetale ottenuto da un albero dell'Amazzonia) prima di essere messa in forma e pressata abbastanza a lungo, poi salata in salamoia.

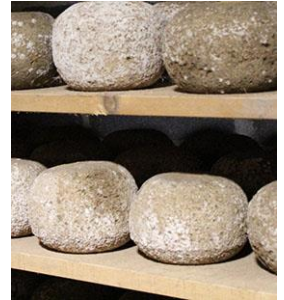


## STAGIONATURA

**Luogo di stagionatura :** Caves MonS

**Grado 1 :** 8 Mesi / **Grado 3 :** 24 Mesi

I formaggi tolti dalle forme passano in camera calda per iniziare la formazione della crosta. Dei "cirons" (acari del formaggio) naturalmente presenti nella cantine di stagionatura colonizzano la superficie di questo formaggio denso. La stagionatura è lenta e lunga, fino a 24 mesi, con numerosi rivoltamenti e spazzolature per controllare la popolazione degli insetti



## QUALITA'

**Durata Minima di Conservazione :** 35 giorni

**Temperatura di Conservazione :** tra +4°C e +6°C

**Enterobatteri :** < 100 / g / **Listeria :** Assente / 25 g

**Salmonella :** Assente / 25 g / **Stafilococco a Coagulasi + :** < 100 / g

## PARAMETRI

**Composizione :** Latte- Sale - Lisozyme d'uovo - Annatto – Cloruro di sodio - Caglio - Fermenti lattici e di maturazione

**Allergeni:** Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) - Lisozima d'uovo

**Coagulante :** Animale / **Energia kCal :** 288 / **Energia KJ:** 1190

**Glucid (g/100g) :** 0,67 / **di cui Zuccheri (g/100g) :** 0,35 / **Lipidi (g/100g) :** 24 / **di cui Saturi (g/100g) :** 15,5 / **Proteine (g/100g) :** 17,6 / **NaCl (mg/100g) :** 2500

## IMBALLI

**Imballo grande :** 4 pezzi

**Lunghezza (mm) :** 380 / **Larghezza (mm) :** 380 / **Altezza (mm) :** 160

**Imballo piccolo :** 2 pezzi

**Lunghezza (mm) :** 425 / **Larghezza (mm) :** 213 / **Altezza (mm) :** 145