

**Le Vacherin Mont-d'Or Suisse** C'est le fromage à base molle inimitable, doux et min dans le jeu roulés, pays de foies profondes et de prairies verdoyantes.

C'est ce que depuis plus de cent ans, on le fabrique dans des fromageries artisanales et où il est affiné dans des caves traditionnelles. C'est ici qu'il acquiert sa saveur avec ce goût particulier de tannin que lui confère sa tanification. Le Vacherin Mont-d'Or est un fromage saisonnier: les amoureux de l'épice. Le Vacherin Mont-d'Or est un fromage saisonnier: les amateurs ne peuvent le déguster que de fin septembre à avril. Comme les vins de pris, son goût fin s'élargit pleinement que jusqu'à la fin du mois d'août, même courant, à une utilisation qui permet d'apprécier pleinement sa consistance crémeuse et onctueuse, les gourmets l'apprécient au dessert ou comme soupe, accompagnée de pommes de terre en robe des champs ou de pain croustillant.

**Appellation d'Origine Contrôlée**

**Une Garantie d'Origine**

**VACHERIN MONT-D'OR®**

**Appellation d'Origine Contrôlée**

**MÉDAILLE D'OR**

**www.vacherin-montdor.ch**

**Appellation d'Origine Contrôlée**

**Le Vacherin Mont-d'Or AOC**

**Une Garantie d'Origine**

**VACHERIN MONT-D'OR®**

**Appellation d'Origine Contrôlée**

**MÉDAILLE D'OR**

**www.vacherin-montdor.ch**

**Swiss Vacherin Mont-d'Or. This inimitable soft cheese is produced and ripened among the dark forests and lush pastures of the Jura mountains in the canton of Vaud.**

**For more than a century it has been made here in small local cheese dairies. Then it is finished in the traditional cellars where it develops its flavour with the distinctive taste of tannin drawn from its gristle of local pine bark.**

**Vacherin Mont-d'Or is a seasonal cheese, enjoyed from the end of September to April. Just as with great wines, to allow its flavour to fully emerge it must be allowed to "breath" at room temperature for a few hours before eating. When it is ready it becomes slightly runny and to enjoy its smooth creamy texture it is best eaten with a spoon. Connoisseurs also appreciate it as a dessert, or as an evening meal served with jacket potatoes or crusty bread.**

**E**t le Vacherin Mont-d'Or, c'est le fromage à base molle inimitable, doux et min dans le jeu roulés, pays de foies profondes et de prairies verdoyantes. C'est ce que depuis plus de cent ans, on le fabrique dans des fromageries artisanales et où il est affiné dans des caves traditionnelles. C'est ici qu'il acquiert sa saveur avec ce goût particulier de tannin que lui confère sa tanification. Le Vacherin Mont-d'Or est un fromage saisonnier: les amoureux de l'épice. Le Vacherin Mont-d'Or est un fromage saisonnier: les amateurs ne peuvent le déguster que de fin septembre à avril. Comme les vins de pris, son goût fin s'élargit pleinement que jusqu'à la fin du mois d'août, même courant, à une utilisation qui permet d'apprécier pleinement sa consistance crémeuse et onctueuse, les gourmets l'apprécient au dessert ou comme soupe, accompagnée de pommes de terre en robe des champs ou de pain croustillant.

**Le Vacherin Mont-d'Or Suisse** C'est le einzige einheimische Weichkäse-Spezialität aus dem Wachtland! Lura mit seinen hellen Wäldern und lippigen Wiesen. Hier wird er seit über 100 Jahren liebevoll in Handarbeit hergestellt, um dann in traditionellen Affinage-Kellern zu seinem delikaten, milden Geschmack heranzureifen, wobei ihm der Gürtel aus einheimischen Tannenhölzern die so typisch exquisite Spur Tannin verleiht. Der Vacherin Mont-d'Or Suisse ist ein Saftkäse, der von Ende September bis April Käseeliebhaber erfreut. Wie ein edler Wein entfaltet er seinen milde Geschmack erst wirklich, wenn man ihn vor dem Genuss einige Stunden chambriert.

Am besten serviert man ihn deshalb mit einem Töpfel. So kommt seine zaartschmeidende, sättigende Konsistenz zur Geltung. Gourmets lieben den Vacherin Mont-d'Or als exzellenten Dessertkäse oder als Nachlessen, in Begleitung von leichten Schweißlinien oder knusperigem Bro.

### Le savoureux Vacherin Mont-d'Or Suisse

- Fondage à pâte molle élaboré dans la région du Jura vaudois. De 10 à 32 cm de diamètre et de 400 g à 3 kg.
- Sanglé d'une écorce de sapin, emballé dans une boîte du même bois.
- Au lait thermisé (processus très doux laissant au lait tout ses qualités tout en rassurant sur le pain bactériologique).
- Pâte onctueuse, devenant légèrement collante à maturité.
- Savoureuse, douce et délicate, influencée par l'écorce de Sapin.
- Matière grasse: 50% dans la matière sèche.
- Production saisonnière, de fin septembre à avril.

#### Conservation et dégustation

- Tenir dans un endroit frais (5 à 8 degrés) dans un linge humide ou une pochette plastique.
- Le laisser chauffer quelques heures avant de servir avec du bon pain crustillant ou des pommes de terre en robe des champs.
- Une autre pâtisserie gourmande consiste à le passer au four (25 min à 200° sans couvercle, la bûche entourée d'une feuille d'alu, avec un verre de vin blanc à sa surface). Servi comme la bûche ou sur des pommes de terre, c'est un délice.

### Un délice Ein Genuss

#### Der schmackhafte Schweizer Vacherin Mont-d'Or

- Dieser Weichkäse wird im Gebiet des Waadtländer Juras produziert. Sein Durchmesser beträgt 10-32 cm und sein Gewicht 400 g bis 3 kg.
- Umwickelt von Farnrinde, wird er in einer Schachtel aus demselben Holz verpackt.
- Hergestellt wird er aus Milch, die einem Erwärungsverfahren unterzogen wurde. Dieses sehr schönen Vorgang, bei dem die Qualität der Milch erhalten bleibt und der ein bakteriologisch einwandfreies Erzeugnis gewährleistet.
- Weicher Käseberg, der mit zunehmender Reife zartschmelzend wird, cremig, milder und delikater Geschmack, der von Tannenhölzern geprägt wird.
- Fettgehalt: 50% Trockengewicht.
- Saisongebundene Herstellung von Ende September bis April.

#### Aufbewahrung und Degustation

- Kühl aufbewahren (5 bis 8 Grad), in einem feuchten Tüch oder Plastikschalen.
- Den Vacherin vor dem Auftragen einige Stunden durchziehen; mit knobrigem Blut oder geschwollenen Kartoffeln servieren.
- Eine weitere Gaumenfreude: Den Vacherin mit einem Glas Weisswein übergießen, die Sparschale ohne Deckel mit Alufolie umwickeln und in den Ofen schieben (25 Minuten bei 200°). Entweder wie Födöne oder mit Kartoffeln garnieren. Eine wahre Köstlichkeit!

### The tasty Swiss Vacherin Mont-d'Or

- Soft cheese from the Jura mountains in the Canton of Vaud. Produced in rounds of 10-32 cm, weighing 400 g - 3 kg.
- Gilded by a band of pine bark and packed in a box of the same wood.
- Made from thermized milk (a gentle heating process that destroys harmful bacteria but conserves the quality of the milk).
- Smooth texture becoming slightly runny when ripe.
- Creamy, delicate taste with a hint of tannin from the pine bark.
- 50% fats in dry extract.
- Seasonal production, from late September to April.

#### Storage and tasting

- Store in a cool place (5 - 8°C), wrapped in a damp cloth or in a plastic bag.
- Let it stand for a few hours at room temperature before serving with good crusty bread or with baked potatoes.
- Another very appetizing way to serve it is baked in the oven (25 minutes at 200°) with the top open and surrounded aluminum foil with a glass of white wine poured on the surface. Served like a fondue with potatoes, it's delicious.

### Il gustoso Vacherin Mont-d'Or svizzero

- Formaggio a pasta molle, lavorato nella regione del Giura vaudese. Da 10 a 32 cm di diametro e da 400 g a 3 kg di peso.
- Cinto da una fascia di corteccia di pino, imbalsato in scatola dello stesso legno.
- Fatto con latte sottoposto a trattamento termico (un processo molto delicato che lascia al latte crudo tutte le sue qualità, ma lo fissa sul piano batteriologico).
- Vellutato, invecchiando diventa leggermente "tolante".
- Sapore cremoso, dolce e delicato, influenzato dalla corteccia di pino.
- Matassa grassa: 50% nella materia secca.
- Prodotto stagionale da fine settembre ad aprile.

#### Conservazione e degustazione

- Tenerlo al fresco (da 5 a 8 gradi), in un panino lento o un sacchettino di plastica.
- Lasciare a temperatura ambiente ("tolander") per qualche ora prima di servire con del buon pane croccante o delle patate cotte nella buccia;
- E particolarmente buono anche dopo averlo messo in forno (25 minuti a 200° senza coperto), dopo aver avuto lo scatola in foglio d'alluminio e versato un bicchiere di vino bianco sulla superficie. Servire come la fonduta o sulle patate e una delizia.