

Schweiz. Natürlich.




TÊTE DE MOINE
FROMAGE DE BELLELAY

JA

ZU RUNDUM GUTEM GESCHMACK!

ECHT SCHWEIZERISCH.
100% MEIN GESCHMACK.

Jetzt wählen. Im Laden:




TÊTE DE MOINE
FROMAGE DE BELLELAY

TÊTE DE MOINE AOP



ROHSTOFF

Der Tête de Moine AOP* wird aus Rohmilch hergestellt. Die Milch stammt ausschliesslich aus der Bergzone.



KULINARISCHES

Der Tête de Moine AOP wird in Form von Rosetten zum Apéro, Zvieri oder auf einer Käseplatte genossen.



GEOGRAFISCHES GEBIET

Der Tête de Moine AOP wird in Berg- und Sömmerungsgebieten in vier jurassischen und bernjurassischen Verwaltungskreisen hergestellt.



HERSTELLUNG

Spätestens 24 Stunden nach dem Melken muss die Rohmilch im «Chupferchessi» verarbeitet werden. Bei der Produktion werden Herkunftsnachweiskulturen zugesetzt. Sie helfen dabei, das Original von einem Imitat zu unterscheiden. Zusätzlich wird der Käselabib nach dem Pressen mit einer Kaseinmarke versehen. Danach wird er für mindestens zwölf Stunden in ein Salzwasserbad getaucht. Während der Reifung wird der Käse regelmässig gepflegt. Jeder Laib muss mindestens 75 Tage auf Fichtenbrettern reifen.

AUSSEHEN UND EIGENSCHAFTEN

Der Tête de Moine AOP ist ein zylinderförmiger, geschmierter Halbhartkäse mit einem Gewicht von 700 bis 900 g. Der Geschmack des Tête de Moine AOP ist rein, aromatisch und mit zunehmender Reifung ausgeprägter.

GESCHICHTE

Bereits um 1192 stellte das Kloster Bellelay Käse her. Auch nachdem die Mönche im Zuge der Französischen Revolution vertrieben wurden, wurde in den Hofkäsereien des ehemaligen Klosters weiterhin Tête de Moine hergestellt. Die Bezeichnung «Tête de Moine» wird seit ca. 1790 verwendet. Schon die Mönche schabten ihren Tête de Moine mit einem hochgestellten Messer. Mit der Erfindung der Girolle® im Jahr 1981 durch einen jurassischen Feinmechaniker konnten die «Rosetten» in der ganzen Welt mühelos genossen werden.

VERKAUFSFORM

Der Tête de Moine AOP ist als ganzer und halber Laib oder als Rosetten, in verschiedenen Reifegraden sowie als Bio- und Hofkäse erhältlich.



Interprofession Tête de Moine

Rue de l'Envers 16
2610 St-Imier

T 032 941 77 77

✉ info@tetedemoine.ch

🏠 www.tetedemoine.ch

📘 [tetedemoine](#)

📷 [tete_de_moine_aop](#)

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP

Belpstrasse 26
3007 Bern
T 031 381 49 53

✉ info@aop-igp.ch

🏠 www.aop-igp.ch

📘 [aopigp](#) @ [aopigp](#)

*AOP ist die geschützte Ursprungsbezeichnung eines Produkts und steht für «Appellation d'Origine Protégée».