

FROMAGES DU HAUT-DOUBS

Comté (affinage 18 mois dans les caves de Poligny)

Fromage de lait cru à pâte pressée cuite AOC

Produit par la fromagerie Mont et Vallée des Plains et Grands Essarts (Doubs) qui rassemble 35 éleveurs laitiers de vaches Montbéliarde sous la houlette du fromager Jean-Luc Favrot.

Comté médaillé d'or au salon de l'agriculture en 2015, 2017 et 2019

Le comté est un des fromages les moins salés. Il est riche en protéines, vitamines A, B12 et B12, en zinc, en calcium et phosphore. Il contient 34,6% de matière grasse, mais les acides gras trans des produits laitiers, donc ceux du comté, n'ont aucun impact négatif sur le plan du risque cardiovasculaire.

Le comté fait du bien en cas de gastro-entérite.

Mont d'Or (affinage 21 jours)

Fromage de lait cru à pâte molle à croûte lavée AOC

Produit par la Fromagerie de Doubs situé dans le village de Doubs (Doubs) fabriqué du 15 août au 15 mars et disponible à la vente de mi-septembre à fin avril.

Fromage à pâte molle fabriqué avec du lait cru de vaches Montbéliarde dans le Doubs à partir de 800 mètre d'altitude. Fromage entouré d'une sangle en épicéa et conditionné dans une boîte également en épicéa.

Il se consomme aussi bien froid que chaud.

Morbier (affinage 60 jours)

Fromage de lait cru à pâte pressée non cuite AOP

Riche en calcium, protéines, vitamine A et B et minéraux

Histoire : Au XIXe siècle, lorsqu'il restait du lait après la préparation du comté, mais pas suffisamment pour en confectionner un autre, les fermiers réservaient le restant de caillé dans une cuve en le recouvrant d'une fine couche de suie récupérée en passant les mains sur la paroi du chaudron. Elle avait pour fonction de le protéger des insectes. Le lendemain, après la préparation des comtés, le reste de la traite venait recouvrir la première épaisseur. Le morbier était fabriqué pour la propre consommation des paysans.

Aujourd'hui, cette raie noire est obtenue avec du charbon végétal qui n'a pas d'incidence sur le goût du fromage.

Il peut aussi remplacer la raclette et se manger fondu.

Raclette (affinage 60 jours environ)

Fromage au lait cru à pâte pressée non cuite

Produit par la fromagerie Monts et Terroirs de Poligny (Jura) sans additif.



La Ferme où est produit le lait



Les vaches Montbéliardes



La cave d'affinage



Comté AOP Médaille d'Or au Concours Général Agricole