



Tête de Moine

AOC

Tête de Moine, ”Munkinpää”, valmistetaan pastöimattomasta lehmän maidosta ja kypsytetään 4–6kk. Juuston historia ulottuu aina 800 vuoden taakse Bellelayn luostariin, jossa munkit juustoa valmistivat. Juusto tunnetaan myös nimellä Bellelay. Tämä aromikas juusto suorastaan sulaa suussa ja onkin parhaimmillaan sellaisenaan ohuelti höylättynä.

Rasva 35 %

Suola 1,6 %, voimakassuolainen, laktoositon, pastöimaton

Viiniksi sopii täyteläinen punaviini.

