



La Fromagerie du Tholy

Bâti à flanc de montagne, le Tholy est un petit village situé au cœur du massif des Vosges, dans la vallée de la Cleurie, où sapins et épicéas sont rois. Créée il y a plus d'un siècle par Eugène Gérard, la fromagerie du Tholy a su garder et transmettre son savoir-faire au fil des années, pour fabriquer, encore aujourd'hui, un fromage au lait de montagne : le Montagnard des Vosges.

Le Montagnard des Vosges

Fabriqué à partir de lait de montagne, le Montagnard des Vosges a le goût de son terroir. Sa fine croûte légèrement orangée dévoile une pâte couleur crème. À la dégustation, le Montagnard révèle une texture particulièrement crémeuse ainsi qu'un goût robuste et franc.



Christine Clément
Maître-fromager au Tholy

Notre savoir-faire

Les maîtres-fromagers du Tholy ont à cœur de sublimer le lait à la base de la fabrication du Montagnard. C'est à plus de 600 mètres d'altitude que se fait la collecte du lait et la fabrication du fromage. L'alimentation des vaches provient en grande partie des montagnes vosgiennes. Lavé, brossé et retourné, le Montagnard des Vosges revêtira progressivement au cours de son affinage une jolie robe orangée.

En accord avec

Pour une fin de repas surprenante, faite griller une tartine de pain sur laquelle vous déposerez une tranche de Montagnard, et ajoutez y quelques dés de mirabelle de Lorraine, fruit emblématique de la région. Comme la plupart des fromages de montagne, le Montagnard peut également être consommé fondu ou gratiné au four.

Au verre

Le moelleux du Montagnard se marie très bien avec des jus fermentés que l'on appelle localement « Les petits crus vosgiens ». Élaborés à partir de baies sauvages tel que le bluet (nom local de la myrtille), de plantes et de fleurs, ces jus dégagent une puissance aromatique rare qui viendra sublimer le Montagnard des Vosges.



le Comptoir du Fromage
POUR FROMAGERS AFFINEURS

Caractéristiques produits

- Forme : **Cylindre irrégulier.**
- Croûte : **Fine blanche et orangée.**
- Pâte : **Uniforme, avec quelques ouvertures.**
- Texture : **Onctueuse, moelleuse.**
- Goût : **Typé.**

Caractéristiques fromagères

- Dénomination : **Fromage à pâte molle au lait de montagne.**
- Mat. grasse sur poids total : **29 %**
- Ingrédients : **Lait** de montagne pasteurisé (origine France), **crème** (origine : France), ferments, sel, présure, colorant de croûte : rocou.

Qualités nutritionnelles

- Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g
- Valeur énergétique : **1392 kJ, 337 kcal**
 - Matières grasses : **29 g**
dont acides gras saturés : **21 g**

- Glucides : **0,6 g** dont Sucres : **< 0,5 g**
- Protéines : **18 g**
- Sel : **1,10 g**

Caractéristiques techniques

MONTAGNARD DES VOSGES

Unité consommateur	GTIN UC : 3 161717 700090 Dimensions mm (PxLxH) : 45 x 140 x 140 Poids net : 0,500 kg Poids brut : 0,518 kg
Colis	GTIN Colis : 1 3161717 70009 7 Nombre d'UC : 6 Dimensions mm (PxLxH) : 450x 300 x 52 Poids net : 3,000 kg – Poids brut : 3,197 kg
Palette	GTIN Palette : 5 31617177 00095 Nombre d'UC : 936 Dimensions mm (PxLxH) : 1200 x 800 x 1185 Poids net : 468,000 kg – Poids brut : 523,701 kg Colisage : 6 colis x 26 couches – 156 colis/palette
Conservation	Température stockage : + 2°C / - 8°C Température livraison : + 2°C / - 8°C Hygrométrie % : 70 / 80
Distribution	Délai disponible à la vente arrivée 1 ^{er} entrepôt : 28 jours Agrément sanitaire : FR 88 470 001 CE Code douanier : 0406909290

Le Montagnard
des Vosges

