

# OUI

# AU PREMIER TOUR!

AUTHENTIQUEMENT SUISSE.  
100% MON GOÛT.

Prenez parti. Dans votre magasin :



**TÊTE DE MOINE**  
FROMAGE DE BELLELAY

# TÊTE DE MOINE AOP



## MATIÈRES PREMIÈRES

La Tête de Moine AOP\* est fabriquée à partir de lait cru et est entièrement produite en zone de montagne.



## ASPECTS CULINAIRES

La Tête de Moine AOP se consomme sous forme de rosettes finement raclées, pour le goûter ou avec tout plateau de fromages.



## ZONE D'ORIGINE

La Tête de Moine AOP est produite dans les zones de montagne et d'estivage de quatre districts dans le canton du Jura et dans le Jura bernois.



## MÉTHODE DE PRODUCTION

Au plus tard 24 heures après la traite, le lait cru est transformé en fromage dans un cuve en cuivre. Afin de distinguer les imitations de l'original, des cultures de certification d'origine sont ajoutées au lait. Une fois le caillé pressé et moulé, une marque de caséine est appliquée sur la meule fraîche, puis cette dernière immergée pendant au moins douze heures dans un bain de saumure. Régulièrement frottées à l'eau salée, les meules de Tête de Moine AOP sont affinées au minimum 75 jours sur des planchettes d'épicéa.

## APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

La Tête de Moine AOP est un fromage à pâte mi-dure de forme cylindrique pesant en 700 et 900 g. La consistance de sa pâte est délicate et souple, le goût est pur et aromatique, plus prononcé à maturité croissante.

## HISTOIRE

Les premières traces écrites de fabrication de fromage par les moines de l'Abbaye de Bellelay remontent à 1192. Lorsque les moines furent chassés de l'Abbaye durant la Révolution française, la production de ce fromage se poursuit dans les fermes alentours, et c'est en 1790 qu'apparut la dénomination « Tête de Moine ». Grâce à l'invention ingénieuse de la Giroille® par un micro-mécanicien jurassien en 1981, les fameuses « rosettes » partirent à la conquête du monde.

## CONDITIONNEMENT

La Tête de Moine AOP se vend sous forme de meules entières, demi-meules ou de rosettes, avec plusieurs degrés d'affinage ainsi qu'en qualité bio ou fermière.



## Interprofession Tête de Moine

Rue de l'Envers 16  
2610 St-Imier

T 032 941 77 77

✉ [info@tetedemoine.ch](mailto:info@tetedemoine.ch)

🏠 [www.tetedemoine.ch](http://www.tetedemoine.ch)

📘 [tetedemoine](#)

📍 [tete\\_de\\_moine\\_aop](#)

## Association suisse des AOP-IGP

Belpstrasse 26  
3007 Berne

T 031 381 49 53

✉ [info@aop-igp.ch](mailto:info@aop-igp.ch)

🏠 [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)

📘 [aopigp](#) @ [aopigp](#)

\*AOP protège la dénomination d'un produit et signifie « Appellation d'Origine Protégée ».