

## Formatgeria Simó

*Formatgeria Simó*

### Tête de Moine

27,31 €



El queso Tête de Moine AOC proviene del área francófona de las montañas suizas del Jura. Como su nombre indica, que proviene de la palabra "Jorat", bosque, esta es una zona llena de bosques y naturaleza verde, rodeada por las "Franches Montagnes" (Montañas Francesas), unas de las más tradicionales y con más encanto de Suiza.

El queso Tête de Moine AOC también es conocido como Bellelay, por el monasterio del Jura, su región de procedencia, donde los monjes lo elaboraron por primera vez en el siglo XII. Después empezaron a producirse en las granjas de los alrededores pertenecientes al monasterio.

Justamente la primera referencia que tenemos de esta variedad de queso es bajo el nombre de Bellelay, y fecha del año 1.570. Fue más tarde, durante la Revolución Francesa, cuando pasó a conocerse con el nombre de Tête de Moine (cabeza de monje en francés) en referencia a la buena alimentación de la cual disfrutaban los monjes.

Originariamente, este queso se elaboraba durante los meses de verano, pero cuando fue aumentando su popularidad, la producción pasó a ser durante todo el año.

El Tête de Moine AOC obtuvo su Denominación de Origen en 2.001. Esta variedad de queso es mundialmente conocida por su original corte, en forma de rosetas, parecidas a las flores del clavel. Este característico corte se realiza con la girolle, un pequeño utensilio que incorpora una hoja que va cortando el queso en giros sucesivos.

La girolle es un invento reciente, de los años 80, puesto que anteriormente el Tête de Moine AOC se cortaba con una navaja suiza como si se estuviera pelando una manzana. Actualmente, la oficina de Denominación de Origen ha puesto a la venta un embalaje que incluye un utensilio de raspado, el piroutte, que permite cortar el queso de este modo tradicional y más sencilla.

|                             |                    |
|-----------------------------|--------------------|
| <b>PaÃs:</b>                | Suiza              |
| <b>RegiÃn/AutonomÃa:</b>    | AndalucÃa          |
| <b>Zona:</b>                | Jura               |
| <b>Tipo de leche:</b>       | vaca               |
| <b>MaduraciÃn:</b>          | 3 meses            |
| <b>Tipo de pasta:</b>       | semi-dura          |
| <b>PasteurizaciÃn:</b>      | Cruda              |
| <b>Tipo de sabor:</b>       | intenso            |
| <b>Materia Grasa:</b>       | graso              |
| <b>PresentaciÃn TÃpica:</b> | piezas de 900 grms |

[InformaciÃn](#)