



Fabrication

Notre Mimolette est exclusivement produite en France (dans la Meuse), avec du lait de vache emprésuré et coloré au roucou. Le caillé est découpé puis moulé dans une étamine, pressé, puis salé en saumure. La maturation dure au minimum 6 semaines à une température de 10 à 14°C. Durant cette période les fromages sont régulièrement brossés et tapés au maillet de bois. Reconnue pour son savoir-faire en affinage de Mimolette dans notre région, la société HENNART Poursuit l'affinage dans ses caves. Nous apportons tous les soins nécessaires au bon vieillissement. Nous contrôlons la température, l'hygrométrie et l'ambiance de la cave. Tous les 10-15 jours, les fromages sont brossés et retournés. Ainsi une croûte épaisse et morgée, sous l'action des cirons, est le signe d'un affinage prolongé. La pâte est ferme, on constate des yeux ou petites ouvertures avec des grains de sel. A la coupe, la texture est grasse, la pâte peut-être cassante, ce qui ravira le connaisseur. En bouche, légèrement salé, un parfum noiseté se dégage.

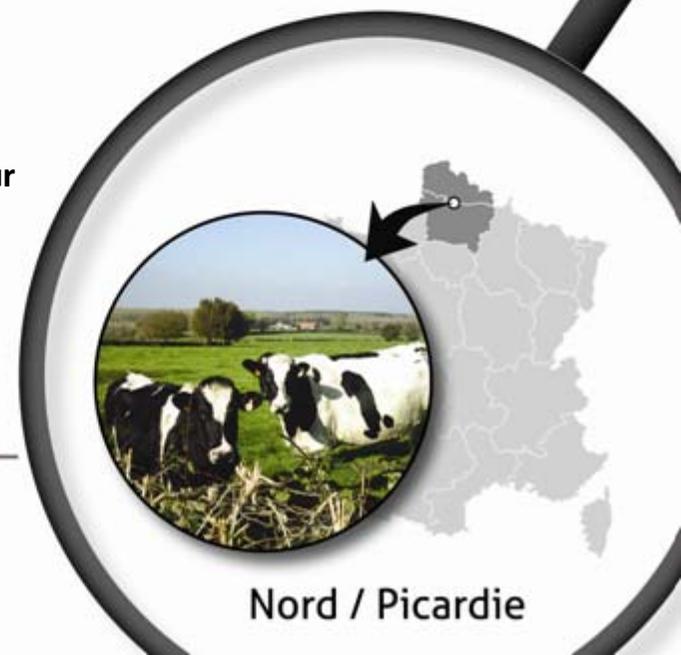
Histoire...

C'est grâce à Colbert, qui avait interdit toutes les importations suite au traité conclu en 1670 entre l'Angleterre, la Suède et les Pays-Bas, que la Mimolette a été fabriquée en France.

Ce nom « Mimolette » provient de la consistance d'un fromage jeune à la fabrication « mi-molle ». On retrouve au XVIIe siècle un fromage sous l'appellation « boule de Lille ».

Pour différencier leur Mimolette, les Français ont eu l'idée de teinter le caillé avec du jus de carottes.

Fromage à l'origine fabriqué dans le Nord, nous faisons confiance depuis plus de 50 ans à un producteur de la Meuse, pour la qualité de sa fabrication. Comme notre affinage, ce partenariat s'inscrit dans la durée



Nord / Picardie