



## LE MONT-GRANIER

Pâte  
Pressée  
mi-cuite



SAVOUREZ L'UN DES FROMAGES PHARES DE LA COOPÉRATIVE QUI SE CARACTÉRISE PAR UN FONDANT EXCEPTIONNEL, AINSI QU'UN DÉLICAT ARÔME FRUITÉ. FROMAGE QUI PLAÎT AU PLUS GRAND NOMBRE, LE MONT GRANIER TROUVE SA PLACE SUR UN PLATEAU TOUT AUTANT QU'EN CUISINE.

### Descriptif

Sous sa croûte orangée et lisse, le Mont Granier est un fromage de terroir à la pâte ivoire à jaune clair. Parsemée de trous, sa pâte est souple et fondante, révélant en bouche un goût délicat, à la fois fruité et fleuri.



### Affinage

Ce fromage s'affine 5 mois.

### Caractéristiques

- Fromage au lait cru entier de vache
- Pâte pressée semi cuite à croûte morgée (lavée)
- Diamètre 30 cm / hauteur 12 cm
- Poids d'environ 7 kg

### Conseils de dégustation



Fromage consensuel, le Mont Granier se déguste en toute occasion : petit-déjeuner, goûter, pique-nique, apéritif, etc. En cuisine, il s'utilise de différentes façons, chaud ou froid, en tranches, en dés ou râpé.

DÉLICAT  
FONDANT  
FRUITÉ



# LE MONT-GRANIER

les  
Recettes



## MONT-GRANIER FAÇON POÊLÉE MONTAGNARDE



### Ingédients pour 4 personnes :

- 1 kg de pommes de terre
- 200 g de lardons fumés
- 1 oignon
- 25 cl de vin blanc de Savoie
- Poivre
- Huile

ÉMINCEZ UN OIGNON ET FAITES LE REVENIR DANS UN PEU D'HUILE. AJOUTEZ LES POMMES DE TERRE COUPÉES EN DÉS AINSI QUE LES LARDONS. LAISSEZ DORER PENDANT 15 MINUTES. AJOUTEZ ENSUITE LE VIN BLANC DE SAVOIE ET LE MONT GRANIER COUPÉ EN LAMELLES. POIVREZ ET LAISSEZ 10 MINUTES SUR FEU DOUX. VÉRIFIEZ LA CUISSON DES POMMES DE TERRE ET PROLONGEZ SI NÉCESSAIRE. DÉGUSTEZ AVEC UNE SALADE ET UN VIN DE SAVOIE.

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (kcal) : ...	389 kcal
Valeur énergétique (kJ) : .....	1612 kJ
Lipides : .....	32 g
Acides gras saturés : .....	66,5 g
Protéines : .....	25,2 g
Glucides : .....	< 0,5 g
Sucres : .....	< 0,5 g
Sel : .....	1,8 g

