



**Fruitière
du Hérisson**

www.fruitiere-comte.com

1590 Rue des 3 Lacs - 39130 DOUCIER
Tél. 03 84 25 79 22

24, rue d'Alsace - 21200 BEAUNE
Tél. 03 80 24 22 02

LE PETIT HÉRISSON

FAMILLE TECHNOLOGIQUE : pâte molle à croûte fleurie

TYPE : fromage au lait de vache.

PRÉSENTATION

Le petit hérisson est un fromage à pâte molle au lait de vache cru et entier. Il est recouvert d'une croûte naturelle blanche fleurie. Sa pâte est de couleur jaune-ivoire, de texture crémeuse. Sa forme est celle d'un cylindre plat d'environ 12 à 12,5 cm de diamètre et 2 à 2,5 cm de hauteur. Il pèse entre 250 et 300 g.

ZONE DE PRODUCTION

Le Petit Hérisson est fabriqué exclusivement à la fromagerie de Doucier dans le Jura. Il est produit toute l'année avec le même lait que celui servant à la fabrication du Comté AOP. Ce lait provient d'une quinzaine de fermes, toutes situées dans un rayon d'environ 20 à 25 kms.

FABRICATION

Le lait mis en cuve, auquel sont ajoutés des ferments, est réchauffé à 37°C. Une heure après cette maturation, le lait est emprésuré permettant ainsi l'obtention d'un caillé ferme qui sera découpé en gros

grains, puis raffermi par des brassages successifs. De cette manière, le caillé conservera de l'humidité, ce qui donnera au fromage son caractère onctueux. Une fois moulés, les fromages seront retournés plusieurs fois avant d'être saumurés, étape qui participera à la formation du goût grâce à la prise de sel des fromages. A ce stade, l'affinage peut commencer, il durera une quinzaine de jours dans un hâloir dont la température et l'humidité sont deux paramètres maîtrisés pour obtenir le résultat souhaité.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Ceil : fine croûte blanche fleurie de tâches jaunes rosées. Pâte jaune-ivoire avec quelques trous.

Texture : crémeux et onctueux.

Goût : franc, accentué avec un affinage plus long.

Dégustation : ce fromage a du goût mais sans excès, il plaît à tout le monde. On peut le consommer tel quel à toute heure de la journée. Il s'accommode aussi très bien en cuisine avec des pommes de terre ou fondu sur des plats. Il sera mis en valeur par un vin rouge souple de préférence, mais il s'accordera également avec un Chardonnay fruité de notre région.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G	
Energie (kJ/kcal)	1350/326
Lipides (g/100g)	27.4
dont acides gras saturés (g/100g)	18.8
Glucides (g/100g)	Traces
dont sucres (g/100g)	0
Protéines (g/100g)	20.4
Sel (g/100g)	1.27