



Monterey Jack

Description

Le **Monterey Jack** est un fromage à pâte mi-dure au lait de vache pasteurisé, originaire de la ville de Monterey, en Californie. Au début du XIXe siècle, il fut d'abord fabriqué par les moines franciscains. Puis, un entrepreneur du nom de David Jack décida de capitaliser la renommée du produit et commença à commercialiser un fromage similaire, d'abord désigné « Jack's Cheese », puis « Monterey Jack ».

On peut le retrouver tel que mélangé à du fromage Colby sous la forme d'un fromage marbré ou bien vieilli. Dans ce cas, il s'utilise râpé comme du parmesan. Enfin, on retrouve une version épicée, le « Pepper Jack », couramment utilisé dans des recettes d'inspiration mexicaine. Son affinage varie entre 1 à 6 mois.

Conseils d'utilisation

Le **Monterey Jack** est populaire dans de nombreux plats culinaires. Ses qualités sensorielles comprennent son goût doux de noisette légèrement acidulé ainsi que sa capacité de fonte.

On l'utilise assez souvent en accompagnement de biscuits salés à l'apéritif, mais également dans les burgers, hot-dogs, en remplacement du Cheddar, fondu, dans une omelette ou une quiche, râpé dans des pâtes. De plus, il gratine très bien et sert également de garniture sur les pizzas. Il peut également s'employer à froid en sandwiches, dans des salades ou sur un plateau de fromages.

Avantages clés

- *Produit tendance et différenciant*
- *Excellente fonte*

Nos idées recettes →



Nos produits

Code 033132 **NOUVEAU**

Monterey Jack tranches barquette 500g

Code 033090

Monterey Jack tranches barquette 160g

Code 033506

Monterey Jack râpé sachet 500g

Caractéristiques

- Pays-bas
- Lait de vache
- Tranches, râpé

