



Faisselle fermière

La faisselle est un moule à fromage percé de multiples trous permettant l'égouttage du caillé.

Le lait de chèvre est transformé en fromage par une méthode lente. Après quelques heures, on obtient un fromage qui est déposé dans un moule à l'aide d'une louche.

Ce produit accompagne moins bien le vin lorsqu'il est servi tel quel.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Fraîche
Intensité	Doux
Type de lait	Chèvre
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Estrie
Détails	Wotton
Producteur	Fromagerie La Maison Grise
M.G.	15%
Affinage minimum	2 jour(s)
Famille	Pâte fraîche
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités	N/A
Aspect	Petit cylindre plat d'environ 200 g. Pas de croûte. Pâte d'un blanc immaculé, très crémeuse et lisse. Odeur de lait frais, légèrement caprine.
Goût	Saveur caprine très délicate, de lait frais soutenu par une belle acidité.

ANECDOTE

Faisselle est le nom que l'on donne au moule pour faire les fromages. C'est aussi le nom de fromages frais.

ACCORDS

Vin blanc



Cava, Riesling allemand avec un peu de sucre résiduel

Bière



Blanche Douce

Autres accords

Champagne, Lambrusco (vin rouge italien pétillant) uniquement sur le fruit

PRODUITS SIMILAIRES

- » Ricotta Bella Casara
- » Petit suisse