



Canadien

Pour produire le Canadien, des retailles de fromages (principalement du cheddar, de la mozzarella et du suisse) sont fondues dans des malaxeurs chauffants avec les additifs nécessaires à la fabrication des préparations de fromages fondus. Ils sont ensuite moulés dans l'emballage sous vide dans lequel on les retrouve en vente.

Environ 55 % du produit fini est composé de fromage, 30 % d'eau et 7 % de substances laitières modifiées.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Fondue
Intensité	Doux
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Montréal
Détails	N/A
Producteur	N/A
M.G.	29%
Affinage minimum	N/A
Famille	Fromage fondu
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	N/A
Aspect	Forme rectangulaire sous vide dans emballage plastifié. Pâte ferme avec de la souplesse. Couleur orangée obtenue avec colorant naturel.
Goût	Doux. Arôme lactique.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et vif

Vin rouge



Fruité et généreux

PRODUITS SIMILAIRES

» Ruban jaune et Ruban blanc