



Taliah

Le Taliah est un fromage à pâte ferme contenant des cristaux. Son goût est complexe: à la fois caramélisé, « noiseté », fruité, légèrement acidulé et herbacé.

Accords bières et fromages à essayer: Wee Heavy Bourbon (Microbrasserie Le Castor). Commentaire de Philippe Wouters chez Bières et plaisirs sur les accords avec une bière Brune Liqueuse: "C'est par les arômes que ce fromage conquiert la bière. La texture étant très similaire, chaque personnalité aromatique de la bière appréciera plus ou moins le caractère ovin du fromage." Décembre/Janvier 2015



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Relevé
Type de lait	Brebis
Traitement du lait	Thermisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Centre-du-Québec
Détails	Ste-Élizabeth de Warwick
Producteur	Fromagerie du Presbytère
M.G.	31%
Affinage minimum	10 mois
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Artisanal
Particularités	N/A
Aspect	Grosse meule d'environ 10 kg, croûte grisâtre, pâte jaune foncée sèche et friable.
Goût	Arômes de fruits et d'herbes légèrement caramélisés avec pointe de sel.

ACCORDS

Vin blanc



Chardonnay des États-Unis

Vin rouge



Rioja Reserva

Bière



Brune Liqueuse

Lager, Abbaye brune, Ale brune des États-Unis

PRODUITS SIMILAIRES

- » Manchego 12 mois, A.O.P.
- » Ossau-Iraty (fermier), A.O.P.