



Frère Alphonse

Le Frère Alphonse est un fromage produit pour les boutiques spécialisées. Vous ne devriez pas le retrouver en épicerie!



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Semi-ferme
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Laurentides
Détails	Oka
Producteur	Agropur
M.G.	28%
Affinage minimum	100 jour(s)
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	Sans présure animale
Aspect	
Meule cylindrique. Croûte humide et collante de couleur brique. Pâte de texture homogène, tendre et souple. Odeur pénétrante quand il est vieilli à point.	
Goût	
Marqué. Arôme fruité et lactique, légère amertume dans la croûte.	

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et vif
Pouilly-Fumé, Orvieto

Vin rouge



Fruité et généreux
Sangiovese, Côtes de Nuits

Bière



Blonde Ronde
Abbaye blonde

PRODUITS SIMILAIRES

- » Oka
- » Baluchon