



## Charbonnier gallois

**Il semble que le Charbonnier gallois fait des merveilles servi dans un sandwich de rôti de bœuf et de moutarde ancienne.**

Le Pays de Galles produit des fromages de qualité depuis des centaines d'années. Le Charbonnier gallois démontre, une fois de plus, la maîtrise des fromagers pour la fabrication du cheddar. Ceux-ci, d'ailleurs, confirment que ce fromage livre une expérience gustative extraordinaire liée à l'affinage (20 mois) du fromage et à sa fabrication traditionnelle.

Accords bières et fromages à essayer: La Belle Saison (Microbrasserie À l'abri de la tempête), La Blonde de l'Anse (Microbrasserie Pit Caribou) et Lug Tread (Beau's).  
Commentaire de Philippe Wouters chez Bières et plaisirs : "Un fromage qui accentuera les arômes et saveurs dominants de chaque bière. Plusieurs combinaisons possibles avec différents types de bières." Avril/Mai 2015  
Autre suggestion: Pale Ale Rousse (Microbrasserie Alchimiste).  
Commentaire de Philippe Wouters sur l'accord avec cette bière: "Au contact de la bière, l'amertume de celle-ci disparaît et le mariage offre des notes de caramel à la fleur de sel. Sa finale est très douce et le sucre du fromage se transforme en miel de sarrasin." Juin 2013



### CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Relevé
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Pays de Galles
Région	N/A
Détails	N/A
Producteur	N/A
M.G.	35%
Affinage minimum	20 mois
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	N/A

#### Aspect

Bloc d'environ 2,2 kg dans un emballage sous vide. Pâte jaune foncé avec des petits cristaux de tyrosine.

#### Goût

Arôme fruité, lactique, légèrement piquant. Savoureux.

### ACCORDS

#### Vin blanc



**Aromatique et rond**  
Cabernet Sauvignon, Pinot

#### Vin rouge



**Aromatique et souple**  
Merlot

#### Bière



**Rousse Amère**  
Bock

#### Autres accords

Whisky

### PRODUITS SIMILAIRES

» Dubliner