



Cheddar 5 ans

Le Cheddar 5 ans fera le délice des connaisseurs.

La Fromagerie St-Albert est une des plus vieilles coopératives au Canada, elle a été fondée en 1894. En février 2015, suite à un terrible incendie, la production a repris dans de nouvelles installations.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Relevé
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Canada (Ontario)
Région	N/A
Détails	St-Albert
Producteur	Fromagerie St-Albert
M.G.	N/A%
Affinage minimum	5 an(s)
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	N/A
Aspect	
En bloc emballé sous vide, sans croûte. Pâte ferme, de texture serrée, homogène et friable.	
Goût	
Arôme fruité, lactique. Agréablement piquant et savoureux.	

ANECDOTE

Le Cheddar a été nommé du nom de la ville de Cheddar dans le Somersetshire en Angleterre où il fut fabriqué pour la première fois.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et doux
Sauvignon des États-Unis

Vin rouge



Aromatique et souple
Barbaresco, Madiran, Saint-Julien

Bière



Ambrée Ronde

Autres accords

Porto

PRODUITS SIMILAIRES

» Cheddar extra-vieux