



Cheddar à la Guinness

Le Cheddar à la Guinness, onctueux et fin, peut être apprécié que l'on soit amateur de bières ou non.

Pour produire le Cheddar à la Guinness, les morceaux de caillé sont mélangés avec une bière produite à Dublin par la brasserie Guinness avant d'être versés dans des moules et pressés.

Depuis plus d'un siècle, la famille Cahill oeuvre dans le domaine laitier. Elle est spécialisée dans la production de fromages artisanaux aromatisés. Aujourd'hui, c'est Dan Cahill et sa soeur Helen qui s'occupent de Cahill's Farm Cheese. La recette du Cheddar à la Guinness a été créée par la famille Cahill dans les années 80.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Irlande
Région	Limerick
Détails	Newcastle West
Producteur	Cahill's Farm Cheese
M.G.	31%
Affinage minimum	8 mois
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Artisanal
Particularités	Affiné à l'alcool
Aspect	Forme cylindrique. Croûte cirée. Pâte marbrée de couleur beige et brun.
Goût	Arôme légèrement caramélisé.

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 vif
Côtes du Rhône, Quincy

Vin rouge



Aromatique et souple
Barbera, Merlot du Chili

Bière



Brune Ronde
Guinness

PRODUITS SIMILAIRES