



Cheddar de l'Île-aux-Grues extra-fort 2 ans

Le Cheddar vieilli de l'Île-aux-Grues est disponible selon trois stades de maturation : mi-fort, fort et extra-fort.

Le cheddar de l'Île-aux-Grues est fabriqué de façon artisanale à partir de lait non pasteurisé provenant exclusivement des vaches de l'île.

La coopérative laitière de l'Île-aux-Grues a été fondée en 1976 dans le but de transformer en fromage tout le lait qui était produit sur l'île. Elle a conservé son caractère artisanal et transforme aujourd'hui le lait de 5 producteurs. Elle a conservé son caractère artisanal et transforme aujourd'hui le lait de 5 producteurs.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Relevé
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Thermisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Chaudière-Appalaches
Détails	L'Isle-aux-Grues
Producteur	Fromagerie Île-aux-Grues
M.G.	31%
Affinage minimum	2 an(s)
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Artisanal
Particularités	N/A
Aspect	Bloc emballé sous vide. Pâte ferme légèrement friable et sans croûte.
Goût	Arôme de noisette plus prononcé

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



Aromatique et rond
Chardonnay

Vin rouge



Fruité et généreux
Zinfandel, Madiran

Bière



Ambree Ronde

PRODUITS SIMILAIRES

» Cheddar extra-fort