



## Cheddar de l'Île-aux-Grues mi-fort 6 mois

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	Moyen
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	6 mois
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Artisanal
Particularités	N/A
Aspect	Bloc emballé sous vide. Pâte ferme, texture lisse et cireuse, sans croûte.
Goût	Doux pour un cheddar, quoique légèrement acidulé.

### 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**  
Sauvignon des États-Unis

#### Vin rouge

 **Fruité et généreux**  
Côtes du Rhône, Côtes de Bourg

#### Bière

 **Ambree épicée**

### PRODUITS SIMILAIRES