

Chemin Hatley

En plus d'être spécifique au terroir de l'Estrie, le Chemin Hatley est certifié biologique.

Profitant de l'air pur et du pâturage biologique, le troupeau de vaches de race Holstein de la Fromagerie La Station offre un lait d'une qualité exceptionnelle. Affinés sur des planches de bois provenant de la ferme, les fromages sont certifiés biologiques par Ecocert Canada.

Poursuivant le travail de 4 générations de passionnés, les propriétaires Carole Routhier et Pierre Bolduc fondent la fromagerie en 2004 et toute la famille s'y met. L'expertise viendra avec le fils aîné, Simon-Pierre, qui a fait un stage à l'ÉNILBIO de Poligny et aussi avec l'aide de Marie-Chantal Houde, consultante aux fromageries artisanales et industrielles du Québec. Il y a eu un agrandissement de la fromagerie à Compton en 2008.

Commentaire de Philippe Wouters chez Bières et plaisirs: "Ce fromage accompagnerait bien toutes les bières rondes, sans contredit." 2015



Pâte	Ferme
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Thermisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Estrie
Détails	Compton
Producteur	Fromagerie La Station
M.G.	30%
Affinage minimum	3 mois
Famille	Pâte pressée mi-cuite
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités Particularités	Biologique

Asnect

Meule ronde d'environ 4 kg. Croûte orange foncée avec la silhouette d'un homme moulée sur un côté. Pâte jaune pâle et présentant de multiples ouvertures. Texture souple.

Goût

Fruité et floral.

ANECDOTE

Le Chemin Hatley tire son nom d'une route qu'empruntaient autrefois les diligences voyageant entre Québec et Boston. Aujourd'hui, c'est en bordure de cette route que se trouvent la ferme et la fromagerie.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et vif Bordeaux

Vin rouge



Aromatique et souple Zinfandel, Saint-Émilion

Bière



Rousse Liquoreuse Bière tranquille

PRODUITS SIMILAIRES

- » Alfred Le Fermier
- » Hercule de Charlevoix (L')