



Chèvre à ma manière (Le)

Le Chèvre à ma manière est un fromage avec une courte période d'affinage qui doit être consommé rapidement après son achat.

La Fromagerie L'Atelier voit le jour en 2011, dans les locaux d'une fromagerie du Centre-du-Québec. Simon Hamel a loué un espace à cet endroit afin de se lancer dans la fabrication de fromage au lait de vache et de chèvre.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Doux
Type de lait	Chèvre
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Centre-du-Québec
Détails	N/A
Producteur	Fromagerie L'Atelier
M.G.	N/A%
Affinage minimum	12 jour(s)
Famille	Pâte molle à croûte fleurie
Mode de fabrication	Artisanal
Particularités	N/A
Aspect	
Petit palet d'environ 150 g. Lorsqu'il est jeune, croûte blanche, délicate et fripée, pâte blanche et moelleuse. Plus affiné, croûte bleue et plus sèche, pâte plus cassante et goûteuse.	
Goût	
Lactique, très doux, léger arôme de champignons.	

ACCORDS

Vin blanc



Délicat et léger
Sancerre

Vin rouge



Fruité et léger
Saumur, Valpolicella

Bière



Blonde Acidulée
Saison, Ale blonde

PRODUITS SIMILAIRES

» Cornebique (Le)