



## Mont-Jacob (Le)

**Le Mont-Jacob est un fromage à pâte semi-ferme qui est affiné en surface pendant plus de 60 jours.**

Le lait provient d'un troupeau de 250 vaches Holstein. La croûte du Mont-Jacob est lavée avec une saumure et frottée pour permettre la progression de la saveur de l'extérieur vers l'intérieur.

Producteurs de lait depuis les années '20, la famille Blackburn a décidé de se lancer dans la fabrication de fromages en 2006.



### CARACTÉRISTIQUES

<b>Pâte</b>	Semi-ferme
<b>Intensité</b>	Doux
<b>Type de lait</b>	Vache
<b>Traitement du lait</b>	Pasteurisé
<b>Pays</b>	Canada (Québec)
<b>Région</b>	Saguenay-Lac-St-Jean
<b>Détails</b>	Jonquière
<b>Producteur</b>	Fromagerie Blackburn
<b>M.G.</b>	28%
<b>Affinage minimum</b>	60 jour(s)
<b>Famille</b>	Pâte pressée non cuite
<b>Mode de fabrication</b>	Fermier et artisanal
<b>Particularités</b>	N/A
<b>Aspect</b>	Cylindre plat. Croûte humide de couleur beige-rosé. Pâte souple de couleur paille présentant de légères ouvertures.
<b>Goût</b>	Arômes lactiques, légèrement fruité et végétal.

### ANECDOTE

*Le Mont-Jacob est un mont situé en face de la Fromagerie Blackburn, près du centre-ville de Jonquière.*

### ACCORDS

#### Vin blanc



**Fruité et vif**  
Pinot blanc

#### Vin rouge



**Aromatique et souple**  
Gamay, Dolcetta

#### Bière



**Rousse Douce**  
Red Ale

### PRODUITS SIMILAIRES

- » Baluchon
- » Curé-Hébert
- » Migneron de Charlevoix (Le)