



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

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