



Chèvre des neiges

Le Chèvre des neiges est un fromage à pâte fraîche fait à partir d'un mélange de lait de vache et de chèvre. Il est aisément tartinable.

Ce fromage n'est pas affiné. Il est prêt à être consommé dès qu'il est emballé.

Entreprise artisanale en 1979, La Fromagerie Cayer s'est rapidement transformée en fromagerie industrielle. Depuis 1999, elle appartient au Groupe Saputo et elle porte aujourd'hui le nom de Fromagerie Alexis de Portneuf. Le nom « Alexis de Portneuf » fait référence à M. Alexis Cayer, l'ancêtre d'une famille de défricheurs, de bâtisseurs, de fermiers et finalement de fromagers à Saint-Raymond-de-Portneuf.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Fraîche
Intensité	Doux
Type de lait	Vache et Chèvre
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Capitale-Nationale
Détails	St-Raymond-de-Portneuf
Producteur	Fromagerie Alexis de Portneuf
M.G.	20%
Affinage minimum	N/A
Famille	Pâte fraîche
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	N/A
Aspect	Cylindre sous vide dans un emballage plastique. Pâte compacte, lisse et crémeuse, sans croûte.
Goût	Frais et doux. Arôme léger de lait de chèvre.

ANECDOTE

Il semblerait que le fromager qui venait de combiner le lait de chèvre et de vache et qui avait obtenu un fromage d'une pâte blanche immaculée s'est inspiré du manteau blanc du rude hiver québécois pour nommer sa création.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et vif
Riesling, Sylvaner

Vin rouge



Fruité et léger
Ventoux, Minervois

Bière



Fruitée Acidulée
Bière aux fruits, Bière épicée, Ale rousse

PRODUITS SIMILAIRES

- » Tournevent (Le)
- » Petit Prince (Le)