



## Comtomme

**Avec sa croûte cuivrée et sa pâte ivoire dorée, la Comtomme peut autant être utilisée en cuisine que servie sur un plateau.**

Profitant de l'air pur et du pâturage biologique, le troupeau de vaches de race Holstein 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.



### CARACTÉRISTIQUES


Pâte	Semi-ferme
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Thermisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Estrie
Détails	Compton
Producteur	Fromagerie La Station
M.G.	28%
Affinage minimum	60 jour(s)
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités	Biologique
Aspect	Forme cylindrique. Croûte humide de couleur cuivre avec la silhouette d'un homme moulée sur un côté. Pâte ivoire à texture souple, fondante, mais non collante.
Goût	Arômes de beurre et de pommettes.

### ANECDOTE


Le nom du fromage est la liaison de deux mots : « Com » pour Compton, le lieu de fabrication, et « tomme » pour la forme du fromage.

### ACCORDS


#### Vin blanc

 **Fruité et vif**  
Pinot gris, Sauvignon

#### Vin rouge

 **Fruité et généreux**  
Cabernet franc, Merlot

#### Bière

 **Ambrée Amère**  
Pale Ale, Scotch Ale

### PRODUITS SIMILAIRES

- » Baluchon
- » Chemin Hatley