La fromagerie HAMEL
LE PLAISIR PARTAGÉ

Douanier (Le)

En 2004, le Douanier a été déclaré grand champion toutes catégories du Concours de la Fédération des producteurs laitiers du Canada.

Le Douanier est affiné un minimum de 60 jours et la croûte est lavée et brossée.

Fritz Kaiser, un fromager d'origine suisse installé au Québec depuis 1975, s'est lancé dans la transformation du lait du troupeau de la ferme familiale en 1980. Ainsi naquit en 1981 la fromagerie à laquelle il donne son nom. En 1985, une nouvelle fromagerie est construite et les installations sont agrandies cinq fois encore jusqu'en 2008.

CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Semi-ferme
Intensité	Doux
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Montérégie
Détails	Noyan
Producteur	Fromagerie Fritz Kaiser
M.G.	24%
Affinage minimum	60 jour(s)
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Industrielle
Particularités	Cendré

Aspect
Meule ronde d'environ 28 cm de diamètre et 8 cm d'épaisseur. Croûte rose-orangée parsemée d'un fin duvet blanc. Pâte ivoire présentant quelques ouvertures et traversée à l'horizontale par une ligne de cendre végétale. Texture souple et fondante.

Goût
Arômes de crème et de noix.

ANECDOTE

Le Douanier est séparé en son centre par une ligne de cendre végétale qui représente le poste douanier de Lacolle qui est situé à quelques kilomètres de la fromagerie.

ACCORDS

Vin blanc

Aromatique et rond
Aligoté, Côtes du Rhône

Vin rouge

Fruité et généreux
Côtes de Nuits, Anjou

Bière

Blonde Amère
Abbaye blonde, Scotch Ale

PRODUITS SIMILAIRES

» Cendré (Le)

» Montboissié