



## Empereur allégé (L')

**Au concours American Cheese 2013, l'Empereur allégé s'est mérité la première place dans la catégorie Fromages réduits en matière grasse.**

La pâte de l'Empereur est très légèrement pressée avant d'être affinée.

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

<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>	Montérégie
<b>Détails</b>	Noyan
<b>Producteur</b>	Fromagerie Fritz Kaiser
<b>M.G.</b>	15%
<b>Affinage minimum</b>	28 jour(s)
<b>Famille</b>	Pâte pressée non cuite
<b>Mode de fabrication</b>	Industriel
<b>Particularités</b>	Allégé
<b>Aspect</b>	Cylindre plat. Croûte beige rosée, recouverte d'une fine mousse blanche. Pâte blanc ivoire, onctueuse et souple.
<b>Goût</b>	Arôme léger de noisettes.

### ACCORDS

#### Vin blanc

 **Délicat et léger**  
Riesling

#### Vin rouge

 **Fruité et léger**  
Bordeaux, Beaujolais

#### Bière

 **Blonde Douce**  
Ale douce

### PRODUITS SIMILAIRES

» Zurigo