



Épicurien (L')

Au Canada, l'Épicurien est l'un des rares fromages de lait cru affiné moins de 60 jours.

Le lait provient de vaches de race Suisse brune qui sont nourries d'éléments de l'agriculture biologique. Ces éléments donnent au lait des caractéristiques qui sont uniques au terroir et se transmettent au fromage. Comme l'Épicurien est exclusif à La fromagerie Hamel, il est affiné selon nos spécifications et nos goûts.

L'Épicurien est un fromage qui a été élaboré par Suzanne Dufresne et Daniel Gosselin de la fromagerie Au Gré des Champs selon nos spécifications et nos goûts. Il est produit depuis 2005.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Cru
Pays	Canada (Québec)
Région	Montérégie
Détails	St-Jean-sur-Richelieu
Producteur	Fromagerie Au Gré Des Champs
M.G.	27%
Affinage minimum	50 jour(s)
Famille	Pâte molle à croûte lavée
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités	Biologique
Aspect	Petite meule cylindrique d'environ 600 g. Croûte orangée recouverte d'une couche de moisissures beiges. Pâte jaune ivoire à consistance onctueuse et très souple. Légère odeur de cave et de paille, un peu fruitée.
Goût	Saveur douce à marquée, avec un arrière-goût de noisette et un arôme de litchi.

ANECDOTE

Le fromage a été nommé L'Épicurien parce qu'il procure du plaisir, mais aussi parce que c'est un produit exclusif qui s'inscrit bien dans notre gamme de produits Le Pic.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond
Chenin, Chardonnay

Vin rouge



Fruité et généreux
Merlot du Chili, Côteaux du Languedoc

Bière



Blonde Amère
Abbaye blonde

PRODUITS SIMILAIRES

- » Kénogami
- » Reblochon de Savoie, A.O.P.
- » Champlain