



Fleuron (Le)

Le Fleuron est un fromage bleu québécois avec un goût robuste.

Les Alary sont des producteurs de lait depuis 1920. L'entreprise familiale Les Fromagiers de la table ronde fabrique aujourd'hui des fromages en utilisant le lait certifié biologique de la ferme. C'est le caractère artisanal et l'esprit familial qui a inspiré le nom de l'entreprise. La solidarité de cette famille rappelle l'ambiance qui régnait autour de la table des chevaliers à l'époque médiévale. À noter que dans l'ancien français, le mot « fromagier » désignait l'artisan qui fabriquait le fromage.

Le Fleuron est le deuxième fromage « bleu » fermier biologique au lait cru à avoir vu le jour au Québec. Le premier est le Rassembleu produit par la même fromagerie.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Bleu
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Laurentides
Détails	Ste-Sophie
Producteur	Les Fromagiers de la Table Ronde
M.G.	27%
Affinage minimum	60 jour(s)
Famille	Pâte persillée
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités	Biologique
Aspect	Forme de haut cylindre, croûte sèche feutrée de gris. Pâte souple, grasse et onctueuse en bouche, de couleur crème avec moisissures régulièrement réparties. Bonne odeur de cave.
Goût	Lactique. Arômes de noix, de champignons, d'herbes et de brioche.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et doux
Tariquet, Tokaji

Vin rouge



Aromatique et souple
Sangiovese, Rioja Reserva

Bière



Rousse Mordante
Triple, Rouge des Flandres

Autres accords

Cidre de glace, Monbazillac

PRODUITS SIMILAIRES

- » Fourme d'Ambert, A.O.P.
- » Ciel de Charlevoix (Le)