



Fuoco

Le Fuoco est le seul fromage de lait de bufflonne à pâte molle à être fabriqué au Québec.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Doux
Type de lait	Bufflonne
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Lanaudière
Détails	St-Lin-Laurentides
Producteur	Fromagerie Fuoco
M.G.	30%
Affinage minimum	21 jour(s)
Famille	Pâte molle à croûte lavée
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités	Sans présure animale
Aspect	
Petit palet d'environ 125 g. Croûte orange et quelque peu collante. Pâte blanc ivoire et très coulante.	
Goût	
Doux, lactique et acidulé lorsqu'il est jeune.	

ACCORDS

Vin blanc



Délicat et léger

Côteaux du Languedoc, Buzet

Vin rouge



Fruité et généreux

Merlot, Ventoux

Bière



Blanche Douce

Weissbier, Blanche

Autres accords

Cidre de glace

PRODUITS SIMILAIRES