



1608 (Le)

Fabriqué par la Laiterie Charlevoix avec du lait de vaches de race canadienne, le 1608 est un fromage à pâte ferme, mais fondante.

Le 1608 est fabriqué avec du lait de vaches de race canadienne.

Entre 1608 et 1670, des vaches furent apportées de France en Nouvelle-France. Leur descendance donnera naissance à la race canadienne. Pendant les belles années de la colonie, on en comptait 500 000 dans les prés, mais en 1900, en raison de la compétition d'autres races, elles disparurent presque du paysage (moins de 500 têtes). Aujourd'hui, la vache de race canadienne a repris vie au Québec, précisément dans Charlevoix où trois troupeaux y vivent (Ferme Hengil, Ferme Lyne Breton et Ferme Michel Pilote).



CARACTÉRISTIQUES


Pâte	Ferme
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Thermisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Charlevoix
Détails	Baie-St-Paul
Producteur	Laiterie Charlevoix
M.G.	30%
Affinage minimum	2-6 mois
Famille	Pâte pressée cuite
Mode de fabrication	Artisanal
Particularités	N/A
Aspect	Pâte jaune foncée. Ferme, mais avec une texture fondante en bouche.
Goût	Lactique. Notes de beurre et de pomme verte, légèrement noisetté.

ANECDOTE


Le 1608 a été nommé pour souligner le 400e anniversaire de la création de la ville de Québec. C'est également en 1608 que les premières vaches de race canadienne furent introduites au Canada.

ACCORDS

Vin blanc

 **Aromatique et rond**
Pinot gris, Sauvignon

Vin rouge

 **Aromatique et souple**
Malbec, Merlot

Bière

 **Rousse Amère**

Autres accords

Cidre léger et pétillant

PRODUITS SIMILAIRES

» Cantonnier