La fromagerie HAMEL
LE PLAISIR PARTAGÉ

# 1608 (Le)

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

Le 1608 est fabriqué avec du lait de vaches.

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** | N/A |
| **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.*

## ACCORDS

### Vin blanc

**Aromatique et rond**
Pinot gris, Sauvignon

### Vin rouge

Malbec, Merlot

### Bière

**Rousse Amère**

### Autres accords

Cidre léger et pétillant

## PRODUITS SIMILAIRES

» Cantonnier

Mis à jour le 19-09-2024