



## Kénogami

**Le Kénogami est un fromage de lait vache thermisé produit par la famille Lehmann, originaire de Suisse.**

Le lait provient d'une race généreuse, soit la vache brune, qui est nourrie d'une grande variété de plantes fourragères en été, de foin et de céréales produits sur la ferme en hiver. À noter qu'aucun OGM, ni pesticides ou engrais chimiques ne sont utilisés sur la terre des Lehmann.

Originaire du Jura suisse, la famille Lehmann (Jacob, Marie et leur trois enfants) s'établit en 1983 sur une ferme au Lac-Saint-Jean. Aujourd'hui, chacun des membres de la famille met l'épaulé à la roue pour les soins aux animaux, la production du lait, la fabrication et la mise en marché du fromage. Le Kénogami est produit depuis janvier 2002.



### CARACTÉRISTIQUES

<b>Pâte</b>	Molle
<b>Intensité</b>	Moyen
<b>Type de lait</b>	Vache
<b>Traitement du lait</b>	Thermisé
<b>Pays</b>	Canada (Québec)
<b>Région</b>	Saguenay-Lac-St-Jean
<b>Détails</b>	Hébertville
<b>Producteur</b>	Fromagerie Lehmann
<b>M.G.</b>	27%
<b>Affinage minimum</b>	45 jour(s)
<b>Famille</b>	Pâte molle à croûte lavée
<b>Mode de fabrication</b>	Fermier et artisanal
<b>Particularités</b>	N/A
<b>Aspect</b>	Forme cylindrique. Croûte humide, beige-rosée. Pâte souple, fondante en bouche.
<b>Goût</b>	Arôme de noix, de crème et de beurre.

### ANECDOTE

*Pour rendre hommage à leur pays d'adoption, les Lehmann ont baptisé ce fromage du nom de la voie qui reliait autrefois le Saguenay au Lac-Saint-Jean.*

### ACCORDS

#### Vin blanc



**Aromatique et rond**  
Côtes du Rhône

#### Vin rouge



**Aromatique et charnu**  
Côtes du Rhône Villages, Shiraz d'Australie

#### Bière



**Ambrée Amère**  
Double IPA, Stout douce

### PRODUITS SIMILAIRES

- » Baluchon
- » Épicurien (L')