



Lindsay

Lors de son affinage, le Lindsay est enveloppé dans un coton à fromage, ce qui l'aide à préserver ses saveurs.

Le Lindsay est produit par la fromagerie Mariposa Dairy qui utilise le lait de son propre troupeau et complète avec du lait des troupeaux de familles Amish installées à moins de 45 minutes de la fromagerie. Le fromage est salé au sel de mer.

Accord bières et fromages à essayer: Blonde Belge (Brasserie Mille Iles)
Commentaire de Philippe Wouters chez Bières et plaisirs sur cet accord: "Comment transformer une Blonde belge en Pilsner? En mangeant du Lindsay. Quel accord amusant!" Avril/Mai 2017



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Relevé
Type de lait	Chèvre
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Canada (Ontario)
Région	N/A
Détails	Lindsay
Producteur	Mariposa Dairy
M.G.	N/A%
Affinage minimum	1 an(s)
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Artisanal
Particularités	Sans présure animale
Aspect	Grosse meule d'environ 20 kg. Croûte jaune doré à brun pâle et pâte blanche et cassante.
Goût	Arôme de beurre, de paille et de noisette.

ANECDOTE

Le fromage a pris son nom de la ville de Lindsay, la municipalité dans laquelle la fromagerie Mariposa Dairy est située.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et vif
Chablis, Bourgogne

Vin rouge



Aromatique et souple
Côtes du Rhône, Bordeaux supérieur

Bière



Blonde Mordante
Gueuze, Triple

PRODUITS SIMILAIRES

» Chèvre Noir (Le)