



## Mascotte

**La Mascotte est un fromage à pâte semi-ferme fait à partir de lait de chèvre.**

Il est affiné en surface sur planche de pin plus de 50 jours.

Fritz Kaiser, un fromager d'origine suisse installé au Québec depuis 1975, s'est lancé dans la transformation du lait du troupeau de la ferme familiale en 1980. Ainsi naquit en 1981 la fromagerie à laquelle il donne son nom. En 1985, une nouvelle fromagerie est construite et les installations sont agrandies cinq fois encore jusqu'en 2008.

Accords bières et fromages à essayer: Léonne (Microbrasserie Le Naufrageur).  
Commentaire de Philippe Wouters chez Bières et Plaisirs sur l'accord avec cette bière: "Qui s'assemble se ressemble, les deux produits s'adoucissent en laissant place à une saveur plus lactique. Un accord très discret." Février/Mars 2014



### CARACTÉRISTIQUES

<b>Pâte</b>	Semi-ferme
<b>Intensité</b>	Moyen
<b>Type de lait</b>	Chèvre
<b>Traitement du lait</b>	Pasteurisé
<b>Pays</b>	Canada (Québec)
<b>Région</b>	Montérégie
<b>Détails</b>	Noyan
<b>Producteur</b>	Fromagerie Fritz Kaiser
<b>M.G.</b>	22%
<b>Affinage minimum</b>	50 jour(s)
<b>Famille</b>	Pâte pressée non cuite
<b>Mode de fabrication</b>	Artisanal
<b>Particularités</b>	N/A

#### Aspect

Meule ronde d'environ 3 kg. Croûte orange pâle et recouverte d'un très fin duvet blanc. Pâte blanche compacte et fondante.

#### Goût

Doux, arôme lactique et de noisettes.

### ACCORDS

#### Vin blanc



**Fruité et vif**  
Aligoté, Soave

#### Vin rouge



**Fruité et généreux**  
Brouilly, Beaujolais

#### Bière



**Blanche Ronde**  
Blanche

### PRODUITS SIMILAIRES

- » Patte Blanche
- » Tomme de chèvre des Alpes