



Mignerone de Charlevoix (Le)

Ce fromage est affiné dans des caves de 4 mètres de profondeur à flanc de montagne.

Le fromage a été mis au point par Maurice Dufour en mars 1995. Le Mignerone est fabriqué par une laiterie de Baie St-Paul et affiné par La Maison d'affinage Maurice Dufour. Depuis l'an 2000, l'entreprise s'est également lancée dans la fabrication des fromages artisanaux.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Semi-ferme
Intensité	Doux
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Charlevoix
Détails	Baie-St-Paul
Producteur	Maison d'Affinage Maurice Dufour
M.G.	30%
Affinage minimum	35 jour(s)
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Artisanal
Particularités	N/A
Aspect	Forme cylindrique. Pâte souple et tendre. Croûte lisse de couleur beige-rosé.
Goût	Arômes de beurre et de noisette.

ANECDOTE

L'origine du nom de ce fromage est celui d'Anne Mignerone, épouse de l'ancêtre des Dufour en Nouvelle-France. Le peintre Louis Tremblay, avec le tableau *La Traite du Soir*, a donné l'étiquette du Mignerone.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond
Pinot

Vin rouge



Aromatique et souple
Gamay, Dolcetta

Bière



Rousse Ronde
Doppelbock

PRODUITS SIMILAIRES

- » Cantonnier
- » Métayères (Les)