



Alepo

Bien que d'origine étrangère, l'Alepo, un fromage à pâte filée, est produit au Québec.

L'Alepo est un fromage non affiné, tressé et conservé dans la saumure.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Filée
Intensité	Doux
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Montréal
Détails	Montréal
Producteur	Les Aliments Karnie Inc.
M.G.	15%
Affinage minimum	N/A
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	N/A
Aspect	
Tresses de fromage parsemé de graines de nigelle et conservé dans la saumure.	
Goût	
Très doux. Arôme légèrement lactique et très salin.	

ANECDOTE

Le nom Alepo est inspiré d'Alep, une ville de Syrie où il a été fabriqué à l'origine.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et vif

Vin rouge



Fruité et généreux

Bière



Blonde Douce
Ale blonde

PRODUITS SIMILAIRES

- » Cheddar en saumure
- » Cheddar en tortillon
- » Tressé