



Alfred Le Fermier

Alfred Le Fermier, c'est un fromage qui reflète l'histoire et le travail de 4 générations d'une famille québécoise.

Profitant de l'air pur et du pâturage biologique, le troupeau de vaches de race Holstein offre un lait d'une qualité exceptionnelle. Affinés sur des planches de bois provenant de la ferme, les fromages sont certifiés biologiques par Ecocert Canada depuis octobre 2006.

Poursuivant le travail de 4 générations de passionnés, les propriétaires Carole Routhier et Pierre Bolduc fondent la fromagerie en 2004 et toute la famille s'y met. L'expertise viendra avec le fils aîné, Simon-Pierre, qui a fait un stage à l'ÉNILBIO de Poligny et aussi avec l'aide de Marie-Chantal Houde, consultante aux fromageries artisanales et industrielles du Québec. Il y a eu un agrandissement de la fromagerie à Compton en 2008.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Relevé
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Cru
Pays	Canada (Québec)
Région	Estrie
Détails	Compton
Producteur	Fromagerie La Station
M.G.	31%
Affinage minimum	8 mois
Famille	Pâte pressée cuite
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités	Biologique

Aspect

Forme cylindrique. Croûte rugueuse brun-orange avec la silhouette d'un homme moulée sur un côté dégageant une légère odeur de bois et de champignon. Pâte de couleur paille et de texture souple parsemée de quelques petites ouvertures dégageant une odeur florale de beurre et de miel de sarrasin.

Goût

Arôme lactique, floral et noisetté avec une touche rustique.

ANECDOTE

Alfred Le Fermier a été nommé en l'honneur du patriarche et fondateur de la ferme, Alfred Bolduc; celui-ci préparait un fromage de son cru, lequel constituait son alimentation de base.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond
Pinot

Vin rouge



Aromatique et charnu
Gamay, Dolcetta

Bière



Blonde Douce
Ale blonde

PRODUITS SIMILAIRES

- » Louis d'Or
- » Gruyère Kaltbach, A.O.P.