



## Paillasson de l'île d'Orléans (Le)

Ce fromage n'est pas affiné, il est plutôt séché 3 à 4 jours seulement.

Ce fromage de l'Île d'Orléans serait l'un des plus vieux fromages d'ici: sa fabrication aurait débuté en 1635. À cette époque, les familles sur l'île le fabriquaient dans leur maison. Après une disparition de près de 40 ans, la fromagerie Les Fromages de l'île d'Orléans l'a fait renaître en 2004 sous la forme d'un fromage non affiné à rôtir à la poêle.

Puisque c'est un fromage qui a seulement quelques jours, nous le conservons congelé pour prolonger sa durée de vie.



### CARACTÉRISTIQUES

<b>Pâte</b>	Molle
<b>Intensité</b>	Doux
<b>Type de lait</b>	Vache
<b>Traitement du lait</b>	Pasteurisé
<b>Pays</b>	Canada (Québec)
<b>Région</b>	Capitale-Nationale
<b>Détails</b>	Sainte-Famille, Île d'Orléans
<b>Producteur</b>	Les Fromages de l'Isle d'Orléans
<b>M.G.</b>	20%
<b>Affinage minimum</b>	1 semaine(s)
<b>Famille</b>	Pâte molle à croûte naturelle
<b>Mode de fabrication</b>	Artisanal
<b>Particularités</b>	Fromage à griller
<b>Aspect</b>	Disque plat. Croûte mince couleur crème striée des marques du moule. Pâte blanche ferme et compacte.
<b>Goût</b>	Arôme lactique, légèrement salé.

### ANECDOTE

*Le nom provient du petit tapis de roseaux sur lequel on déposait les fromages pour les faire sécher au-dessus du poêle à bois dans les cuisines de nos ancêtres.*

### ACCORDS

#### Vin blanc



**Fruité et vif**

#### Vin rouge



**Aromatique et souple**

#### Bière



**Blonde Douce**  
Cream Ale, Ale blonde

### PRODUITS SIMILAIRES

» Halloumi