



Paillot de Chèvre

La croûte du Paillot de chèvre estensemencé de penicillium camberti.

Entreprise artisanale en 1979, La Fromagerie Cayer s'est rapidement transformée en fromagerie industrielle. Depuis 1999, elle appartient au Groupe Saputo et elle porte aujourd'hui le nom de Fromagerie Alexis de Portneuf. Le nom « Alexis de Portneuf » fait référence à M. Alexis Cayer, l'ancêtre d'une famille de défricheurs, de bâtisseurs, de fermiers et finalement de fromagers à Saint-Raymond-de-Portneuf.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Moyen
Type de lait	Chèvre
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Capitale-Nationale
Détails	St-Raymond-de-Portneuf
Producteur	Fromagerie Alexis de Portneuf
M.G.	25%
Affinage minimum	2 semaine(s)
Famille	Pâte molle à croûte fleurie
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	N/A

Aspect

Forme de bûche dans papier microperforé. Croûte mince et duveteuse, blanche avec des courants dorés, striée sur la longueur en raison des pailles en plastique qui assurent sa protection. Pâte blanche, souple et compacte au centre, onctueuse près de la croûte.

Goût

Arôme lactique caprin, légèrement noiseté.

ANECDOTE

Jadis, la paille servait d'outil de transport. Une tige était insérée au centre du fromage de chèvre afin de le transporter à travers la province sans l'endommager.

ACCORDS

Vin blanc

 **Fruité et vif**
Sancerre

Vin rouge

 **Fruité et généreux**
Chinon, Saumur

Bière

 **Ambrée Douce**
Pale Ale belge, Cream Ale

PRODUITS SIMILAIRES

- » Cendrillon (Le)
- » Bûchette (La)