



Pic Amour

Le Pic Amour est un fromage enrobé de notre mélange maison de bleuets et de canneberges macérés dans le Sortilège, une liqueur à l'érable.

C'est à notre boutique du Marché Jean-Talon que les fromages frais sont enrobés de fruits. Les fruits ont d'abord macéré dans le Sortilège, une liqueur québécoise de whisky et de sirop d'érable, pendant plusieurs jours avant d'être hachés jusqu'à l'obtention de la consistance idéale.

Ian Picard, notre maître fromage-affineur, s'est inspiré de fromages confectionnés par des confrères parisiens pour créer un produit reflétant notre terroir. Au fil du temps, le Pic Amour a été décliné de manières différentes, mais c'est la recette actuelle qui a réellement conquis nos coeurs.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Fraîche
Intensité	Doux
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Plusieurs Pays
Région	N/A
Détails	Fromage produit en France, confection par La fromagerie Hamel
Producteur	N/A
M.G.	33%
Affinage minimum	N/A
Famille	Pâte fraîche
Mode de fabrication	N/A
Particularités	Enrichi de crème

Aspect

Meule ronde d'environ 13 cm de diamètre et 5 cm d'épaisseur. Enrobage coloré de fruits séchés. Pâte blanche très compacte avec une consistance onctueuse, bien souple et n'offrant aucune résistance. Légère odeur de lait frais et odeur sucrée de fruits macérés.

Goût

Saveur de crème fraîche et de fruits séchés avec une légère touche de sucre attribuable au sirop d'érable.

ACCORDS

Vin blanc



Délicat et léger
Sauvignon, Aligoté

Vin rouge



Fruité et léger
Gamay, Beaujolais

Bière



Blanche Ronde
Blanche

Autres accords

Cidre de glace, Crémant de pommes,
Mousseux, Champagne

PRODUITS SIMILAIRES