



Pic Boule

Le Pic Boule est un fromage estival qui égayera vos barbecues! Il peut être utilisé en petites bouchées ou pour garnir vos pommes de terre.

Nous confectionnons principalement les Pic Boule durant la saison estivale, à partir des journées plus chaudes du mois de mai jusqu'au début des journées plus froides du mois de septembre. Les boules sont confectionnées avec du fromage de chèvre frais et sont roulées dans de la ciboulette fraîche finement hachée.

Ce fromage fut créé il y a plusieurs années pour apporter de la fraîcheur lors d'une chaude période estivale.

Accords bières et fromages à essayer: La Blanche de Shawi (Le Trou du Diable).
Commentaire de Philippe Wouters chez Bières et Plaisirs sur l'accord avec cette bière: "Au contact du fromage, les notes caprines apprécient la douceur de la bière et la finale est sur la ciboulette." Octobre 2013



CARACTÉRISTIQUES

| | |
|---------------------|---|
| Pâte | Fraîche |
| Intensité | Moyen |
| Type de lait | Chèvre |
| Traitement du lait | Pasteurisé |
| Pays | Canada (Québec) |
| Région | N/A |
| Détails | Fromage produit au Québec, confection par La fromagerie Hamel |
| Producteur | N/A |
| M.G. | 18% |
| Affinage minimum | N/A |
| Famille | Pâte fraîche |
| Mode de fabrication | Artisanal |
| Particularités | N/A |

Aspect

Boule de fromage de chèvre frais roulée dans de la ciboulette fraîche hachée finement. Pâte très blanche, souple et légèrement friable. L'odeur de la ciboulette domine l'odeur du fromage.

Goût

Acidulé et frais. On y retrouve le goût typique des alliés, la famille de plante de la ciboulette.

ANECDOTE

Issu de « Picard », nom de famille des propriétaires de La Fromagerie Hamel, suivi de la forme en boule du fromage.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et vif
Aligoté, Sauvignon

Vin rouge



Fruité et généreux
Merlot, Cabernet Sauvignon

Bière



Blonde Douce
Lager

PRODUITS SIMILAIRES