



Pikauba

Le nom de ce fromage est celui d'une rivière près du lieu de fabrication du fromage au Saguenay-Lac-St-Jean.

Le lait provient d'une race généreuse, soit la vache brune, qui est nourrie d'une grande variété de plantes fourragères en été, de foin et de céréales produits sur la ferme en hiver. À noter qu'aucun OGM, ni pesticides ou engrais chimiques ne sont utilisés sur la terre des Lehmann. La Fromagerie Lehmann affine le Pikauba pour un minimum de 90 jours et un maximum de 120 jours.

Originaire du Jura suisse, la famille Lehmann (Jacob, Marie et leur trois enfants) s'établit en 1983 sur une ferme au Lac-Saint-Jean. Aujourd'hui, chacun des membres de la famille met l'épaule à la roue pour les soins aux animaux, la production du lait, la fabrication et la mise en marché du fromage.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Semi-ferme
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Thermisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Saguenay-Lac-St-Jean
Détails	Hébertville
Producteur	Fromagerie Lehmann
M.G.	30%
Affinage minimum	3 mois
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités	N/A
Aspect	Forme cylindrique. Croûte orange-rosée et souvent recouverte d'un fin duvet blanc. Pâte souple et contient quelques ouvertures.
Goût	Arôme fruité et de beurre.

ANECDOTE

Le nom du fromage a été inspiré par une citation issue d'une chanson de Félix Leclerc.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond

Riesling, Fendant du Valais, Vin d'Alsace

Vin rouge



Aromatique et souple

Chinon, Zinfandel

Bière



Blanche Ronde

Blanche

PRODUITS SIMILAIRES

» Valbert

» Baluchon