



Pionnier

Le Pionnier est le résultat d'une belle collaboration entre deux fromageries.

La Fromagerie du Presbytère fournit le lait de vache et la Fromagerie Nouvelle-France fournit le lait de brebis nécessaire à la fabrication du Pionnier. Le Pionnier est affiné entre 10 et 12 mois.

C'est une collaboration spéciale entre deux fromagers, Jean Morin de la Fromagerie du Presbytère et Marie-Chantal Houde de la Fromagerie Nouvelle-France, ainsi que leurs équipes respectives, qui a menée à la création de ce fromage unique au Québec. C'est avec le but ultime de faire le meilleur fromage au monde qu'ils se sont lancés dans cette aventure.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache et Brebis
Traitement du lait	Cru
Pays	Canada (Québec)
Région	Centre-du-Québec et Estrie
Détails	Ste-Élizabeth de Warwick et Racine
Producteur	Fromagerie du Presbytère et Fromagerie Nouvelle-France
M.G.	34%
Affinage minimum	1 an(s)
Famille	Pâte pressée cuite
Mode de fabrication	Artisanal
Particularités	N/A

Aspect

Grosse meule de 40 kg rappelant les meules de Gruyère suisse. Croûte brune et morgée. Pâte jaune pâle et présente parfois quelques ouvertures, ferme mais non friable.

Goût

Arômes de beurre, de sucre roux, de noix de macadam et floral.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et vif
Chardonnay des États-Unis

Vin rouge



Fruité et généreux
Rioja

Bière



Blonde Liqueuse
Blonde

PRODUITS SIMILAIRES

- » Louis d'Or
- » Zacharie Cloutier
- » Alfred Le Fermier