



Pont Blanc (Le)

Le Pont Blanc est fait avec le lait du troupeau de vaches suisses brunes des propriétaires de la Fromagerie Au Gré Des Champs. Le lait tiré des vaches est directement envoyé dans le bassin de fabrication de fromage, il y a donc moins de manipulations avec la transformation en fromage.

Suzanne Dufresne et Daniel Gosselin ont repris la ferme parentale des Gosselin en 1989. Ils ont effectué un changement vers le biologique et en 1995, ils ont obtenu la certification Écocert Canada. Ils se sont lancés dans la fabrication du fromage à la fin des années 90. Le Pont Blanc est un des premiers fromages au lait cru affiné moins de 60 jours à être produit au Canada. Il est inspiré du Saint-Marcellin français.

Accords bières et fromages à essayer: Dunkel Weizen (Microbrasserie À La Fût).
Février/Mars 2017



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Doux
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Cru
Pays	Canada (Québec)
Région	Montérégie
Détails	St-Jean-sur-Richelieu
Producteur	Fromagerie Au Gré Des Champs
M.G.	20%
Affinage minimum	15 jour(s)
Famille	Pâte molle à croûte fleurie
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités	Biologique

Aspect

Petit palet d'environ 200 g. Croûte légèrement fleurie et présente parfois quelques moisissures bleues. Pâte de couleur crème, très fine et crémeuse.

Goût

Beurré et légèrement acidulé, plus il s'affine plus il est piquant.

ANECDOTE

Pour préserver le pont Gouin, situé à St-Jean-sur-Richelieu et fabriqué en bois, on y appliquait autrefois de la chaux qui le rendait tout blanc. Les gens du coin le surnommaient alors le Pont Blanc.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond
Chardonnay, Pouilly-Fuissé

Vin rouge



Fruité et généreux

Bière



Ambrée Douce
Pale Ale belge, Cream Ale

PRODUITS SIMILAIRES

» Saint-Marcellin, I.G.P.