



## Raclette à la bière

**Afin de compléter notre sélection de fromages à raclette offerte en boutique, nous affinons un fromage québécois avec une bière.**

Sélectionnées chez les meilleurs producteurs du pays, les meules de raclette sont brossées tous les 3 jours avec une bière rousse.



### CARACTÉRISTIQUES

|                            |                        |
|----------------------------|------------------------|
| <b>Pâte</b>                | Semi-ferme             |
| <b>Intensité</b>           | Doux                   |
| <b>Type de lait</b>        | Vache                  |
| <b>Traitement du lait</b>  | Pasteurisé             |
| <b>Pays</b>                | Canada (Québec)        |
| <b>Région</b>              | N/A                    |
| <b>Détails</b>             | N/A                    |
| <b>Producteur</b>          | N/A                    |
| <b>M.G.</b>                | 25%                    |
| <b>Affinage minimum</b>    | N/A                    |
| <b>Famille</b>             | Pâte pressée non cuite |
| <b>Mode de fabrication</b> | N/A                    |
| <b>Particularités</b>      | Affiné à l'alcool      |

#### Aspect

Meule carrée pesant environ 5 kg. Croûte uniforme de couleur rosée à orangée avec parfois un peu de blanc en surface, parfois un peu collante. Pâte de couleur jaunivoire qui présente quelques ouvertures, semi-ferme avec une belle souplesse. Odeur de cave humide.

#### Goût

Intensité moyenne avec une légère pointe d'amertume due au lavage à la bière.

### ANECDOTE

*Le nom « Raclette » est originaire du Canton du Valais en Suisse. Dans les années 80, des fromagers québécois ont commencé à en produire.*

### ACCORDS

#### Vin blanc



#### Fruité et vif

Cabernet franc, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Valpolicella

#### Vin rouge



#### Aromatique et souple

Sauvignon, Sémillon

#### Bière



#### Ambrée Douce

### PRODUITS SIMILAIRES

- » Raclette québécoise
- » Mamirolle à la bière (Le)