



Raclette de Compton au poivre

Sous l'effet de la chaleur, les grains de poivre rose au centre de la Raclette de Compton au poivre exhalent leur parfum.

Profitant de l'air pur et du pâturage biologique, le troupeau de vaches de race Holstein offre un lait d'une qualité exceptionnelle. Affinés sur des planches de bois provenant de la ferme, les fromages sont certifiés biologiques par Ecocert Canada depuis octobre 2006.

Poursuivant le travail de 4 générations de passionnés, les propriétaires Carole Routhier et Pierre Bolduc fondent la fromagerie en 2004 et toute la famille s'y met. L'expertise viendra avec le fils aîné, Simon-Pierre, qui a fait un stage à l'ÉNILBIO de Poligny et aussi avec l'aide de Marie-Chantal Houde, consultante aux fromageries artisanales et industrielles du Québec. Il y a eu un agrandissement de la fromagerie à Compton en 2008.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Semi-ferme
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Thermisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Estrie
Détails	Compton
Producteur	Fromagerie La Station
M.G.	28%
Affinage minimum	60 jour(s)
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités	Autres

Aspect

Meule ronde d'environ 3 kg. Croûte cuivrée et souvent parsemée de pigments blancs. Pâte jaune paille et présente plein de petites ouvertures. Le centre de la meule est traversé par une ligne d'un mélange de poivres rouge, vert et noir.

Goût

Arôme de beurre et de noisette et piquant des grains de poivre.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond
Riesling, Côtes du Rhône

Vin rouge



Aromatique et souple
Rioja

Bière



Blanche Mordante
Berliner Weisse

PRODUITS SIMILAIRES

» Raclette au poivre vert