



Religieuse Le Pic (La)

La Religieuse est affinée au moins cinq mois à la Fromagerie du Presbytère avant que nous la recevions. C'est un fromage qui se sert bien pour la raclette, mais aussi comme fromage de table.

La ferme Louis d'Or est une entreprise familiale depuis 4 générations. En 2005, la famille Morin a acheté le Presbytère à l'abandon qui se trouvait à quelques pas de leur ferme, d'où l'inspiration pour le nom Fromagerie du Presbytère. Après maintes rénovations, les Morin ont produit leur premier fromage en 2006. La Religieuse a été créé en 2012 en l'honneur du 125^e anniversaire de la Municipalité de Ste-Élizabeth de Warwick.



CARACTÉRISTIQUES


Pâte	Semi-ferme
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Thermisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Centre-du-Québec
Détails	Ste-Élizabeth de Warwick
Producteur	Fromagerie du Presbytère
M.G.	30%
Affinage minimum	3 mois
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités	Biologique
Aspect	Meule de 6 kg. Croûte de couleur cuivrée avec des teintes de rose et de petits pigments blancs. Pâte souple, blanche et comporte de petites ouvertures.
Goût	Arôme floral, beurré et légèrement acidulé.

ANECDOTE


La religieuse est une expression désignant la croûte de fromage qui se forme au fond du caquelon à fondue ou le talon d'une meule de fromage fondue en raclette. C'est pour cette raison que la Fromagerie, qui est située dans un ancien presbytère, a choisi d'appeler son fromage la Religieuse.

ACCORDS


Vin blanc

 **Fruité et vif**
Fendant du Valais, Chablis

Vin rouge

 **Fruité et généreux**
Bourgogne

Bière

 **Brune Fumée**
Rauchbier

PRODUITS SIMILAIRES

- » Mont-Jacob (Le)
- » Baluchon
- » Pikauba