



Baluchon

Nommé fromage de l'année dans le cadre du Concours des fromages fins canadiens en 2014, le Baluchon est un fromage facile à apprivoiser.

Pour fabriquer ses fromages, la Fromagerie FX Pichet utilise le lait de ses vaches et le lait produit par le troupeau de la Fromagerie des Grondines.

Suite à la fermeture de la fromagerie Jonathan en 2007, une nouvelle entreprise a pris la relève. La douzaine d'employés qui travaillaient pour l'ancienne administration a repris le travail pour la nouvelle fromagerie FX Pichet. Les propriétaires de la Fromagerie FX Pichet sont aussi des producteurs de lait biologique.

Commentaire de Philippe Wouters chez Bières et plaisirs : "Voilà un fromage suffisamment complexe pour apprécier toutes les bières. Votre nouvel allié sur un plateau de fromages." Avril/Mai 2015



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Semi-ferme
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Mauricie
Détails	Ste-Anne-de-la-Pérade
Producteur	Fromagerie FX Pichet
M.G.	28%
Affinage minimum	60 jour(s)
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités	Biologique
Aspect	Meule cylindrique. Croûte fine et légèrement collante orangée. Pâte souple et onctueuse avec de rares ouvertures.
Goût	Doux arômes fermiers ayant un goût de noisette et une note de trèfle.

ANECDOTE

Les créateurs du Baluchon souhaitent que leur fromage parcoure les tables tel un grand voyageur, d'où son nom.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et vif
Sémillon, Garganega

Vin rouge



Fruité et généreux
Valpolicella, Cabernet franc

Bière



Blonde Douce
Ambrée, Lager, Pilsner

Autres accords

Cidre de glace Neige Réserve

PRODUITS SIMILAIRES

» Grondines