



Sabot de Blanchette (Le)

Le Sabot de Blanchette est facilement reconnaissable par sa forme pyramidale avec une croûte naturelle crapaudée. En bouche, sa pâte se transforme en velouté crémeux.

La fromagerie La Suisse Normande a été ouverte en avril 1995 grâce à l'initiative de fermiers d'origines suisse et française qui décident de rentabiliser leur production agricole en devenant également fromagers. Ils proposent des produits nouveaux et originaux, faits tant avec du lait de vache que du lait de chèvre. Le nom de la fromagerie est inspiré des origines des deux propriétaires: Fabienne est suisse et son époux, Frédéric Guitel, est normand. La Suisse Normande, c'est aussi une belle petite région située en Normandie qui a l'aspect d'un paysage suisse.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Doux
Type de lait	Chèvre
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Lanaudière
Détails	St-Roch-de-L'Achigan
Producteur	Fromagerie La Suisse Normande
M.G.	19%
Affinage minimum	10 jour(s)
Famille	Pâte molle à croûte naturelle
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités	N/A

Aspect

Pyramide tronquée. Croûte blanche très fine et gondolée. Pâte crémeuse sans être coulante et d'un blanc immaculée.

Goût

Arômes caprin délicat et de noisette. Très doux.

ACCORDS

Vin blanc



Délicat et léger

Chenin des États-Unis, Aligoté, Sylvaner

Vin rouge



Fruité et léger

Luberon

Bière



Fruitée Douce

Ale aux fruits

PRODUITS SIMILAIRES

- » Cornebique (Le)
- » Chèvre à ma manière (Le)