



Saint-Guillaume

Chez Hamel, une tradition perdue: chaque enfant accompagné d'un parent se fait offrir un petit morceau de Saint-Guillaume.

Une fois que le caillé est séparé, le fromage est moulé dans un moule avec un coton à fromage puis il est pressé. Par la suite, il nous est livré.

Sortant d'une crise économique qui durait depuis une dizaine d'années, les producteurs laitiers du temps ont voulu prendre en main le contrôle de la mise en marché de leur produit. Une cinquantaine d'entre eux formeront une coopérative qui sera appelée la Société Coopérative Agricole de Beurrerie de Saint-Guillaume et, dès 1940, une nouvelle usine commence ses opérations. Elle deviendra, plusieurs années plus tard, « Agrilait ».

Le Saint-Guillaume est à son meilleur frais du jour à température ambiante. Lorsqu'il est réfrigéré, il perd sa caractéristique de cheddar frais en devenant un cheddar doux et sa texture souple et tendre se raffermi au contact du froid. Vaut donc mieux l'acheter en petites quantités!



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Fraîche
Intensité	Doux
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Montérégie
Détails	St-Guillaume
Producteur	La Fromagerie St-Guillaume (La Coop Agrilait)
M.G.	31%
Affinage minimum	N/A
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	N/A

Aspect

Grosse meule recouverte de coton à fromage. Pâte fissurée à texture souple et élastique au toucher et à texture caoutchouteuse en bouche. Couleur uniforme de couleur crème ou orangée. Croûte non formée.

Goût

Arômes lactiques, salés.

ACCORDS

Vin blanc



Délicat et léger

Vin rouge



Fruité et léger

Bière



Ambrée Douce
Oktoberfest

PRODUITS SIMILAIRES

» Fromage en grains