



Secret de Maurice (Le)

Ce fromage se sert entre 16 et 17°C. Enlever la croûte du dessus (la calotte) afin de pouvoir le déguster jusqu'au cœur. Il se mange à la cuillère et il ne faut pas hésiter à manger la croûte.

Fabriqué et affiné par La Maison d'affinage Maurice Dufour, le Secret de Maurice a été mis en marché en avril 2008. L'entreprise a commencé ses opérations par l'affinage du Migneron en 1995 puis elle s'est lancée dans la fabrication artisanale en produisant le Ciel de Charlevoix.

C'est un fromage que nous gardons congelé à cause de sa courte durée de vie. Une fois décongelé, il faut le manger dans les 14 jours suivants.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Doux
Type de lait	Brebis
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Charlevoix
Détails	Baie-St-Paul
Producteur	Maison d'Affinage Maurice Dufour
M.G.	24%
Affinage minimum	4 semaine(s)
Famille	Pâte molle à croûte fleurie
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités	N/A
Aspect	Petite meule ronde à croûte blanche duveteuse et à la pâte très blanche, coulante et onctueuse.
Goût	Arôme de lait frais et de noisette, légèrement salé.

ACCORDS

Vin blanc



Délicat et léger

Pinot Grigio, Sauvignon

Vin rouge



Fruité et léger

Pessac-Léognan, Zinfandel des États-Unis

Bière



Blanche Mordante

Gueuze, Blanche

Autres accords

Champagne, Mousseux

PRODUITS SIMILAIRES

- » Saint-Marcellin, I.G.P.
- » Saint-Félicien