



Chevronné (Le)

Le Chevronné est un excellent fromage pour faire frire comme une escalope de veau pané et servir avec une salade en entrée.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Moyen
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.	24%
Affinage minimum	15 jour(s)
Famille	Pâte molle à croûte fleurie
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités	N/A
Aspect	
Disque plat avec une croûte naturelle de couleur blanche pouvant avoir quelques pointes de couleur bleu.	
Goût	
Doux à marqué. Caprin avec des arômes de paille. Avec l'affinage, devient corsé.	

ACCORDS

Bière



Blonde Douce

PRODUITS SIMILAIRES

» Pizy (Le)