



Tomme du Kamouraska (La)

La Tomme du Kamouraska est la première création fromagère conçue par la bergère et le fromager de la Fromagerie Le Mouton Blanc.

Environ 350 brebis de race Lacaune et East Friesian produisent sur place le lait nécessaire à la fabrication du fromage fermier. La fromagerie est construite à flanc de montagne et les deux salles d'affinage sont situées sous terre dans des caves naturelles, ce qui permet de contrôler la température de façon naturelle.

Diplômés en agriculture à l'institut de Technologie Agroalimentaire (ITA) de La Pocatière, le couple Rachel White et Pascal-André Bisson a ensuite suivi une formation en transformation fromagère à l'ITA de Saint-Hyacinthe en plus de stages en France, notamment dans les pays basques. Rachel s'occupe des brebis alors que Pascal-André utilise leur lait pour la fabrication de son fromage créé en 2004.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Semi-ferme
Intensité	Doux
Type de lait	Brebis
Traitement du lait	Cru
Pays	Canada (Québec)
Région	Bas-St-Laurent
Détails	La Pocatière
Producteur	Fromagerie Le Mouton Blanc
M.G.	30%
Affinage minimum	4 mois
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités	N/A
Aspect	Meule d'environ 4 kg. Croûte jaune pâle naturelle. Pâte tendre et légèrement craquelée.
Goût	Arôme fruité, lactique et beurré.

ANECDOTE

Le nom du fromage est celui de sa région de production.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et vif
Menetou-Salon, Côtes du Rhône

Vin rouge



Fruité et généreux
Cabernet du Chili, Côteaux du Languedoc

Bière



Blonde Liqueuse
Blonde

Autres accords

Cidre de glace

PRODUITS SIMILAIRES

» P'tit Basque