



## 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


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

**Autres accords**  
Cidre de glace

### PRODUITS SIMILAIRES

» P'tit Basque