



Jeune-Coeur

Le Jeune-Coeur est un fromage unique!

La Fromagerie Pied-de-Vent utilise le lait de ses vaches de race Canadienne pour produire le Pied-de-Vent. Elle produit ainsi un fromage fermier élaboré à partir d'un lait spécifique aux îles. Dans cette région, les pâturages sont influencés par un environnement propre à l'Archipel: le sol est composé d'une terre de grès rouge et puis sa flore ainsi que ses prés sont garnis de fleurs sauvages et d'herbes salées par l'embrun de la mer.

Les artisans de la Fromagerie du Pied-de-Vent souhaitent, au début de leur aventure, créer une crème à partir de lait cru dans le but de la commercialiser. Ils ont donc fait venir un troupeau de vache Canadienne sur les îles. La commercialisation s'étant avérée impossible, ils se sont tournés vers la fabrication de fromage. Le Pied-de-Vent est né en 1998.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Îles-de-la-Madelaine
Détails	Havre-aux-Maisons
Producteur	Fromagerie du Pied-de-Vent
M.G.	N/A%
Affinage minimum	21 jour(s)
Famille	Pâte molle à croûte fleurie
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités	N/A
Aspect	Cylindre plat à croûte fleurie de couleur blanc, beige et brunâtre par endroit. Pâte très coulante.

Goût

Marqué à prononcé. Il développe des arômes complexes (foin, navet, cuir) et il est un peu plus salé que la moyenne.

ANECDOTE

Un Jeune-Coeur est le nom donné au jeune phoque du Groenland après le stade de blanchon jusqu'à l'âge adulte.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond

Bière



Blonde Douce

PRODUITS SIMILAIRES

- » Saint-Félicien
- » Camembert