



Tomme des Broussailles

La Tomme des Broussailles est un fromage biologique qui se dénote par son goût bien équilibré.

Seulement une vingtaine de chèvres contribuent à produire le lait de cette microfromagerie (2016), les propriétaires ne planifient pas en avoir beaucoup plus.

Julie Labrecque et Jean-François Clerson, les deux propriétaires, se sont établis en 2013 dans les Cantons-de-l'Est pour produire du lait afin de fabriquer un fromage fermier au lait cru.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Moyen
Type de lait	Chèvre
Traitement du lait	Cru
Pays	Canada (Québec)
Région	Estrie
Détails	Martinville
Producteur	Ferme Les Broussailles
M.G.	28%
Affinage minimum	2 mois
Famille	N/A
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités	Biologique
Aspect	Croûte brunâtre, tachetée de blanc. Pâte blanche, texture fondante en bouche.
Goût	Frais, herbacé, goût terreux dans la croûte, bel équilibre, caprin en fin de bouche.

ACCORDS

Bière



Blanche Amère

PRODUITS SIMILAIRES