



Valbert

Le Valbert est un fromage fermier à pâte ferme, affiné en surface et mûré six mois.

Le lait provient d'une race généreuse, soit la vache brune, qui est nourrie d'une grande variété de plantes fourragères en été, de foin et de céréales produits sur la ferme en hiver. À noter qu'aucun OGM, ni pesticides ou engrais chimiques ne sont utilisés sur la terre des Lehmann.

Originaire du Jura suisse, la famille Lehmann (Jacob, Marie et leur trois enfants) s'établit en 1983 sur une ferme au Lac-Saint-Jean. Aujourd'hui, chacun des membres de la famille met l'épaulé à la roue pour les soins aux animaux, la production du lait, la fabrication et la mise en marché du fromage.

Commentaire de Philippe Wouters chez Bières et plaisirs sur les accords avec une bière Rousse Douce : "Plus la bière sera douce, plus le fromage se laissera apprivoiser." Février/Mars 2016



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Thermisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Saguenay-Lac-St-Jean
Détails	Hébertville
Producteur	Fromagerie Lehmann
M.G.	32%
Affinage minimum	6 mois
Famille	Pâte pressée mi-cuite
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités	N/A

Aspect

Forme cylindrique. Pâte ferme avec quelques ouvertures. Croûte beige-rosée avec le nom Valbert indiqué sur le talon. Odeur lactique et herbacée.

Goût

Arômes fruités et de noisette prédominants.

ANECDOTE

La famille est originaire de Valbert, un petit hameau du Jura. Le nom rend hommage à cet endroit, où trois générations de Lehmann ont vécu, élevé du bétail, cultivé la terre et fait du fromage. La recette du fromage est celle de l'arrière-grand-mère.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond
Riesling, Fendant du Valais

Vin rouge



Fruité et généreux
Beaune, Merlot

Bière



Ambrée Amère
Pale Ale

PRODUITS SIMILAIRES

- » Appenzeller «surchoix»
- » Alfred Le Fermier