



Victor et Berthold

Le Victor et Berthold est le porte-étendard de la Fromagerie du Champ à la Meule.

Le Victor et Berthold est produit par la Fromagerie du Champ à la Meule. Le fromager utilise le lait du troupeau d'un voisin composé de vaches Holstein pour produire son fromage.

Ce fromage est produit depuis 1996 par Martin Guilbault de la Fromagerie du Champ à la Meule à Notre-Dame-de-Lourdes.

Il existe aussi une version «de Réserve» du Victor et Berthold affiné un minimum de 90 jours. Cet affinage prolongé procure au fromage une texture plus souple et une saveur plus relevée.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Semi-ferme
Intensité	Doux
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Thermisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Lanaudière
Détails	Notre-Dame-de-Lourdes
Producteur	Fromagerie du Champ à la Meule
M.G.	28%
Affinage minimum	2 mois
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Artisanal
Particularités	N/A
Aspect	
Forme cylindrique de 24 cm de diamètre par 5 cm de haut. Croûte beige-rosée. Pâte humide et compacte avec de la souplesse, fondante en bouche. Nez très végétal et à l'odeur de lait frais.	
Goût	
Arôme lactique et fruité avec une légère rusticité.	

ANECDOTE


Le nom du fromage est le regroupement du nom du grand-père et de l'oncle du producteur.

ACCORDS


Vin blanc

 **Fruité et vif**
Pinot, Aligoté

Vin rouge

 **Fruité et généreux**
Pauillac, Vougeot

Bière

 **Brune Ronde**
Double, Weizenbock

PRODUITS SIMILAIRES

- » Métayères (Les)
- » Baluchon