



## 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

<b>Pâte</b>	Semi-ferme
<b>Intensité</b>	Doux
<b>Type de lait</b>	Vache
<b>Traitement du lait</b>	Thermisé
<b>Pays</b>	Canada (Québec)
<b>Région</b>	Lanaudière
<b>Détails</b>	Notre-Dame-de-Lourdes
<b>Producteur</b>	Fromagerie du Champ à la Meule
<b>M.G.</b>	28%
<b>Affinage minimum</b>	2 mois
<b>Famille</b>	Pâte pressée non cuite
<b>Mode de fabrication</b>	Artisanal
<b>Particularités</b>	N/A
<b>Aspect</b>	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.
<b>Goût</b>	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