



Zurigo

Le Zurigo est un fromage avec un faible pourcentage de matières grasses qui est tout de même goûteux.

Fritz Kaiser, un fromager d'origine suisse installé au Québec depuis 1975, s'est lancé dans la transformation du lait du troupeau de la ferme familiale en 1980. Ainsi naquit en 1981 la fromagerie à laquelle il donne son nom. En 1985, une nouvelle fromagerie est construite et les installations sont agrandies cinq fois encore jusqu'en 2008.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Semi-ferme
Intensité	Doux
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Montérégie
Détails	Noyan
Producteur	Fromagerie Fritz Kaiser
M.G.	15%
Affinage minimum	40 jour(s)
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	Allégé
Aspect	Petite meule cylindrique d'environ 2 kg. Croûte humide de couleur orangé. Pâte lisse, tendre et souple.
Goût	Arôme lactique et de noisette.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et vif
Vidal, Soave

Vin rouge



Fruité et léger
Beaujolais, Touraine

Bière



Blonde Douce
Ale blonde, Light Lager

PRODUITS SIMILAIRES

- » Empereur allégé (L')
- » Oka Léger