



## Bleu d'Élizabeth

**Par son juste équilibre en sel et son goût unique, le Bleu d'Élizabeth est un bleu qui plaît.**

Le lait utilisé est celui des 90 vaches de race Holstein et Jersey que les frères Morin, les propriétaires, élèvent en face de leur fromagerie.

La ferme Louis d'Or est une entreprise familiale depuis 4 générations. En 2005, la famille Morin a acheté le Presbytère à l'abandon qui se trouvait à quelques pas de leur ferme, d'où l'inspiration pour le nom Fromagerie du Presbytère. Après maintes rénovations, les Morin ont produit leur premier fromage en 2006.



### CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Bleu
Intensité	Relevé
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Thermisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Centre-du-Québec
Détails	Ste-Élizabeth de Warwick
Producteur	Fromagerie du Presbytère
M.G.	28%
Affinage minimum	60 jour(s)
Famille	Pâte persillée
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités	N/A
Aspect	Forme cylindrique. Croûte naturelle, parsemée de taches ocre, renfermant une pâte tendre parsemée de belles veines bleuâtres, parfois même verdâtres dues à la présence de Pénicillium Roqueforti.
Goût	Prononcé, arômes de noix et de champignons.

### ANECDOTE

*Le nom du fromage évoque le lieu de fabrication du fromage.*

### ACCORDS

#### Vin blanc



Fruité et doux

#### Vin rouge



Aromatique et souple  
Haut Médoc

#### Bière



Brune Fumée  
Rauchbier

#### Autres accords

Sauternes, Cidre de glace, Pomme de Glace

### PRODUITS SIMILAIRES

- » Bleu bénédictin
- » Étoile bleue de Saint-Rémi