



Lune de Miel

Le Lune de Miel est lavé à l'hydromel et affiné plus de 60 jours.

Christian Paturel s'est lancé dans la production de fromages en 2013 après en avoir rêvé plus de 20 ans.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Semi-ferme
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Thermisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Bas-Saint-Laurent
Détails	Sainte-Luce
Producteur	La Tête sur le Bio
M.G.	31%
Affinage minimum	60 jour(s)
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Artisanal
Particularités	Affiné à l'alcool
Aspect	Tomme à croûte lavée, orangée et légèrement collante. Pâte lisse et claire.
Goût	Lactique et beurré, légèrement fruité. Croûte un peu amère au goût délicat de miel.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond
Sémillon, Garganega

Vin rouge



Aromatique et souple
Valpolicella, Cabernet franc

Bière



Blonde Douce

Autres accords
Hydromel

PRODUITS SIMILAIRES

- » Baluchon
- » Curé-Hébert
- » Comtomme