



Tania

Le Tania est un fromage qui a gagné de nombreux prix.

Le Tania est produit à partir du lait de première qualité de trois fermes locales. Après le caillage avec de la présure microbienne, le fromage est pressé et enveloppé dans du coton à fromage, il est ensuite âgé 6 mois sur des planches de pin.

C'est Bruce et Sharon Vandeberg qui ont fondé les Fermes Lenberg en janvier 2011.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Moyen
Type de lait	Brebis
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Canada (Ontario)
Région	Comté de Victoria
Détails	Lindsay
Producteur	Mariposa Dairy
M.G.	33%
Affinage minimum	6 mois
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Artisanal
Particularités	Sans présure animale
Aspect	Meule cylindrique, croûte grise et rugueuse, pâte légèrement granuleuse.
Goût	Doux, sucré, avec une saveur de noisette. Âgé de plus de 6 mois, il est toujours sucré avec une note de caramel persistante.

ACCORDS

Vin blanc



Chardonnay des États-Unis

Vin rouge



Rioja Reserva

Bière



Brune Tranchante

PRODUITS SIMILAIRES

- » Tomme de Kamouraska (La)
- » Manchego 12 mois, A.O.P.
- » Pecorino Toscano