



Cabécou de Mercier



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Moyen
Type de lait	Chèvre
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Montréal
Détails	Mercier
Producteur	Fromagerie Ruban Bleu
M.G.	22%
Affinage minimum	N/A
Famille	Pâte molle à croûte naturelle
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités	N/A
Aspect	Caprin et légèrement piquant.
Goût	Petit fromage rond à la croûte blanche et fine, pâte d'un blanc éclatant.

ACCORDS

Bière



Blanche Douce

Charles Henri Blanche

PRODUITS SIMILAIRES

- » Rocamadour, A.O.P.
- » Jac le Chevrier
- » Chèvre à ma manière (Le)