



Boursin

Avec ses campagnes publicitaires fortes, le Boursin a grandement marqué les esprits.

Le Boursin est moulé à froid, puis emballé dans sa « robe argentée » qui permet une qualité de préservation maximale pour les fromages frais.

Boursin est une compagnie française qui a été créée en Normandie en 1957. Depuis 2011, les Boursins distribués au Canada sont fabriqués au Canada dans une des usines d'Agropur.

Les saveurs disponibles au Canada sont piment fort, ail et fines herbes, échalote et ciboulette poivre, fromage de chèvre et romarin ou canneberges et poivre.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Fraîche
Intensité	Doux
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Montérégie
Détails	St-Hyacinthe
Producteur	Agropur
M.G.	21%
Affinage minimum	N/A
Famille	Pâte fraîche
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	N/A

Aspect

Petit cylindre sous emballage de papier métallique gaufré. Sans croûte ou croûte naissante à fleurie. Pâte fraîche et saine, assez compacte. Odeur lactique et aromatique.

Goût

Frais, doux. Arôme légèrement lactique.

ANECDOTE

Le Boursin a été créé en 1957 par monsieur François Boursin.

ACCORDS

Vin blanc



Délicat et léger
Tokaji, Sancerre

Vin rouge



Fruité et léger
Valpolicella, Côtes du Rhône Villages

Bière



Blonde Douce
Hefeweizen, Lager, Saison

PRODUITS SIMILAIRES

» Bouchées d'Amour