



## Bouton d'Or

**Le Bouton d'Or est un fromage dont le nom est inspiré des petites fleurs jaunes qui poussent dans le champ où aiment brouter les vaches.**

Le lait provient d'un troupeau de vaches de race Ayrshire. Le Bouton d'Or est lavé régulièrement avec une saumure durant son affinage. Grâce à cette saumure, un ferment rouge se développera sur la croûte, ce qui donnera au fromage sa couleur orangée si puissante.

Les propriétaires de la Ferme 3J Inc., Lise Bradette et Régis Morency, ont acheté une ferme laitière en 1987 puis, de concert avec leurs enfants, ils ont choisi d'exploiter les ressources de la ferme en transformant leur matière première tels le lait, le bois, les petits fruits et la viande. Il ont ainsi créé la Fromagerie au Pays des bleuets.



### CARACTÉRISTIQUES

|                     |   |
|---------------------|---|
| Pâte                | Molle   |
| Intensité           | Moyen   |
| Type de lait        | Vache   |
| Traitement du lait  | Pasteurisé  |
| Pays                | Canada (Québec)   |
| Région              | Saguenay-Lac-St-Jean  |
| Détails             | St-Félicien   |
| Producteur          | Fromagerie au Pays-des-Bleuets  |
| M.G.                | 28%   |
| Affinage minimum    | 6 semaine(s)  |
| Famille             | Pâte molle à croûte lavée   |
| Mode de fabrication | Fermier et artisanal  |
| Particularités      | N/A   |
| Aspect              | Forme carrée. Croûte mince et humide, or avec des stries couleur orangé. Pâte souple et tendre. |
| Goût                | Arôme fruité, légèrement iodé.  |

### ANECDOTE


*Le nom provient de la petite fleur jaune, du nom de Bouton d'Or, que les vaches aiment brouter dans les champs de la ferme 3J inc.*

### ACCORDS

#### Vin blanc

 **Fruité et vif**  
Gewurztraminer

#### Vin rouge

 **Fruité et généreux**  
Brunello di Montalcino, Châteauneuf-du-Pape

#### Bière

 **Fruitée Ronde**  
Lambic

#### Autres accords

Porto, Banyuls

### PRODUITS SIMILAIRES

» Pont-l'Évêque

» 14 Arpents