



## Cendré des Grands-Jardins de Charlevoix (Le)

C'est un fromage qui a été créé en 2016 par la Laiterie Charlevoix.



### CARACTÉRISTIQUES

<b>Pâte</b>	Semi-ferme
<b>Intensité</b>	Relevé
<b>Type de lait</b>	Vache
<b>Traitement du lait</b>	Pasteurisé
<b>Pays</b>	Canada (Québec)
<b>Région</b>	Charlevoix
<b>Détails</b>	Baie-St-Paul
<b>Producteur</b>	Laiterie Charlevoix
<b>M.G.</b>	24%
<b>Affinage minimum</b>	45 jour(s)
<b>Famille</b>	Pâte pressée non cuite
<b>Mode de fabrication</b>	Artisanal
<b>Particularités</b>	Cendré
<b>Aspect</b>	Croûte brun pâle. Pâte blanche et lisse traversée par une couche de cendre.
<b>Goût</b>	Arômes lactique et fruit se développant avec l'affinage.

### ANECDOTE

*Ce fromage a été nommé en l'honneur du Parc des Grands-Jardins.*

### ACCORDS

#### Vin blanc



**Aromatique et rond**

#### Vin rouge



**Fruité et léger**

#### Bière



**Blonde Amère**

### PRODUITS SIMILAIRES

» Morbier de montagne, A.O.P.