



Monsieur Émile

Monsieur Émile est un beau fromage de chèvre de fabrication fermière.

Le lait est caillé lentement. Ensuite, le fromage est moulé à la main et salé à sec. Il est affiné une quinzaine de jours pour développer ses saveurs.

La Fromagerie Ruban Bleu est une des plus vieilles fromageries fermières au Québec.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Moyen
Type de lait	Chèvre
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Montérégie
Détails	Mercier
Producteur	Fromagerie Ruban Bleu
M.G.	20%
Affinage minimum	15 jour(s)
Famille	Pâte molle à croûte naturelle
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités	N/A
Aspect	De forme tronconique. Croûte blanche, pâte lisse. Odeurs caprine et de ferme.
Goût	Plus doux en jeunesse, sa saveur caprine se concentre avec le temps. Belle fraîcheur.

ANECDOTE

*Le nom du fromage vient de l'arrière grand-père de la propriétaire et il est inspiré du prénom de célèbre personnage du film *Le Matou*.*

ACCORDS

Vin blanc



Blanc de la Loire

Bière



Blanche Douce
Charles Henri Blanche

Autres accords

Cidre

PRODUITS SIMILAIRES

- » Chabichou du Poitou, A.O.P.
- » Sabot de Blanchette (Le)