



Cheddar à la bière

La Ferme Vallée Verte pratique l'agriculture durable. Le lait est sans hormone, sans antibiotique, sans colorant artificiel, sans saveur artificielle. Pour la production, le lait est pasteurisé à basse température et non homogénéisé. La bière dans ce cheddar est l'Imperial Stout de la Microbrasserie Alchimiste à Joliette.

Après en avoir rêvé pendant plusieurs années, David et Samuel Gadoury ont fait construire une usine pour transformer le lait de leurs vaches.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Doux
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Lanaudière
Détails	Saint-Jean-de-Matha
Producteur	Ferme Vallée Verte 1912
M.G.	34%
Affinage minimum	2 mois
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités	Affiné à l'alcool
Aspect	Forme carrée, sans croûte, pâte blanche avec des veines de bière.
Goût	Goût doux légèrement relevé par la bière.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et vif

Vin rouge



Fruité et généreux

Bière



Noire Ronde

PRODUITS SIMILAIRES

» Cheddar à la Guinness