



Cheddar aux champignons

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 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.



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	Autres
Aspect	Forme carrée, sans croûte, pâte blanche avec champignons.
Goût	Goût doux légèrement relevé par les champignons.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et vif

Vin rouge



Fruité et généreux

Bière



Noire Ronde

PRODUITS SIMILAIRES