



Brie paysan

Le Brie paysan de la Fromagerie du Presbytère rend hommage aux gens qui travaillent la terre.

La ferme Louis d'Or est une entreprise familiale depuis 4 générations. En 2005, la famille Morin a acheté le Presbytère à l'abandon qui se trouvait à quelques pas de leur ferme, d'où l'inspiration pour le nom Fromagerie du Presbytère. Après maintes rénovations, les Morin ont produit leur premier fromage en 2006.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Doux
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Canada (Québec)
Région	Centre-du-Québec
Détails	Ste-Élizabeth de Warwick
Producteur	Fromagerie du Presbytère
M.G.	24%
Affinage minimum	45 jour(s)
Famille	Pâte molle à croûte fleurie
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités	N/A
Aspect	Meule ronde d'environ 600 g. Croûte blanche et duveteuse. Pâte jaune pâle, compacte, crémeuse, mais non coulante.
Goût	Arôme végétal et goût de crème chaude.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond
Sauvignon des États-Unis, Chablis

Vin rouge



Fruité et généreux
Sangiovese, Pinot noir des États-Unis

Bière



Noire Liqueureuse
Porter Baltique

PRODUITS SIMILAIRES

» Laliberté