



## 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

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