



TREIZIÈME APÔTRE
Fromagerie du Presbytère, Centre-du-Québec

Pâte semi-ferme à croûte lavée fabriquée à partir de lait de chèvre thermisé.

Le 13^e Apôtre tire son nom de l'histoire du presbytère qui abrite la fromagerie et de la proximité avec la ferme familiale.









DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

L'histoire de la fromagerie du Presbytère débute il y a plus de 100 ans avec la Ferme Louis d'Or, aujourd'hui menée par la 5^e génération de la famille Morin. En 2005, Jean Morin transforme l'ancien presbytère en fromagerie, à laquelle se sont ajoutés une salle d'affinage dans l'église, une boutique et un lieu de rassemblement unique. Réputée pour ses fromages fins primés, elle est devenue une destination agroalimentaire incontournable.

222, rue Principale, Sainte-Élizabeth-de-Warwick, Qc, J0A 1M0
 (819) 358-6555
admin@fromageriedupresbytere.com

PRIX ET DISTINCTIONS

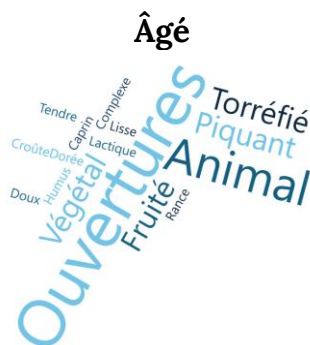
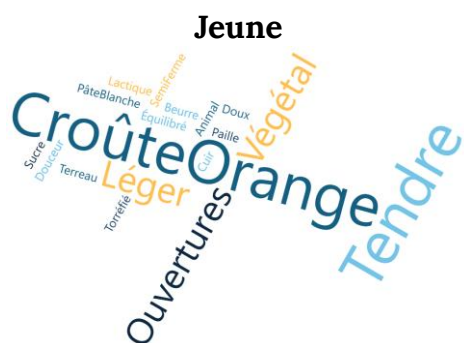
-  Caseus, Meilleur fromage de lait de chèvre à croûte lavée, 2025
-  Caseus, Meilleur fromage de lait de chèvre à croûte lavée, 2023
-  Royal Agriculture Winter Fair, Grand champion, Catégorie variété au lait de chèvre, de brebis, de bufloenne ou de laits mélangés, 2022
- 
- 
- 



DESCRIPTION DU PRODUIT

Ce fromage à pâte semi-ferme et à croûte lavée évolue magnifiquement avec le temps. Jeune, il présente une croûte ferme et granuleuse aux arômes végétaux et de sous-bois, soutenus par de légères notes lactiques, fruitées et animales. Sa pâte souple et tendre offre un goût équilibré, frais et légèrement piquant. En vieillissant, sa croûte prend des teintes ocrées et s'emplit d'arômes plus intenses de terre, de fruits mûrs et de lait chauffé. La pâte devient plus granuleuse, révélant un caractère caprin subtil et une texture tendre. Typique de ce type de fromage, quelques ouvertures irrégulières apparaissent. Plus affirmé et complexe avec l'âge, le 13^e Apôtre exprime toute la richesse du savoir-faire de la fromagerie du Presbytère.

2



ÉVOLUTION DE L'APPARENCE

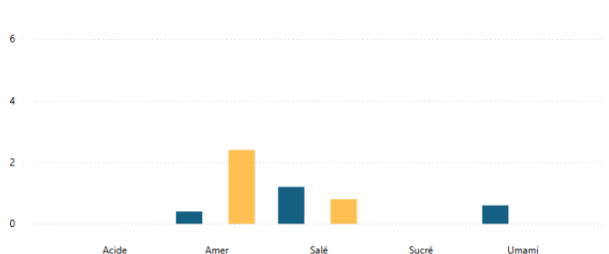
Sa croûte, d'un bel ocre orangé uniforme, est lisse, reflétant le soin apporté à l'affinage. La pâte, d'un blanc crème homogène, révèle quelques ouvertures fermentaires ou fines lainures, caractéristiques de ce type de fromage.



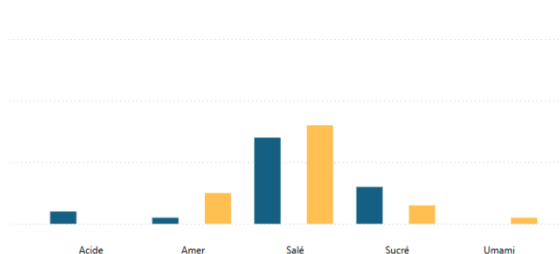
PROFIL DE SAVEURS



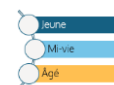
Croûte



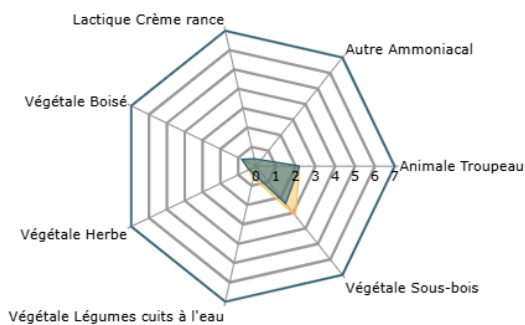
Pâte



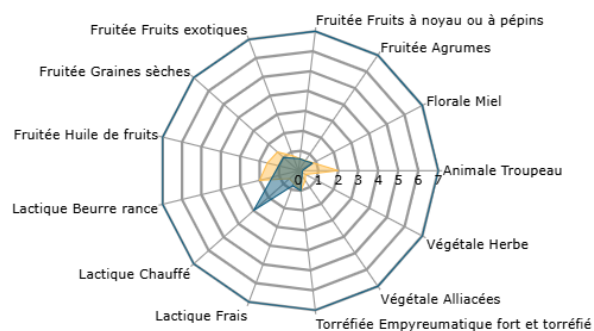
PROFIL AROMATIQUE



Croûte



Pâte



COMPORTEMENT À LA CUISSON*

Brunissement	Aucun	= au fil du temps
Étirement	Léger	= au fil du temps
Temps de fonte¹	Lent	= au fil du temps
Étalement²	Moyen	↓ au fil du temps

À la cuisson, le 13^e Apôtre ne montre aucun signe de brunissement mais présente un léger étirement qui reste stable avec l'affinage. Sa fonte lente et son étalement modéré lui permettent de conserver une belle tenue à la cuisson, offrant une texture onctueuse sans se liquéfier.

*Évaluation du fromage jeune. Prendre note que l'évolution du fromage peut varier d'un lot à l'autre.

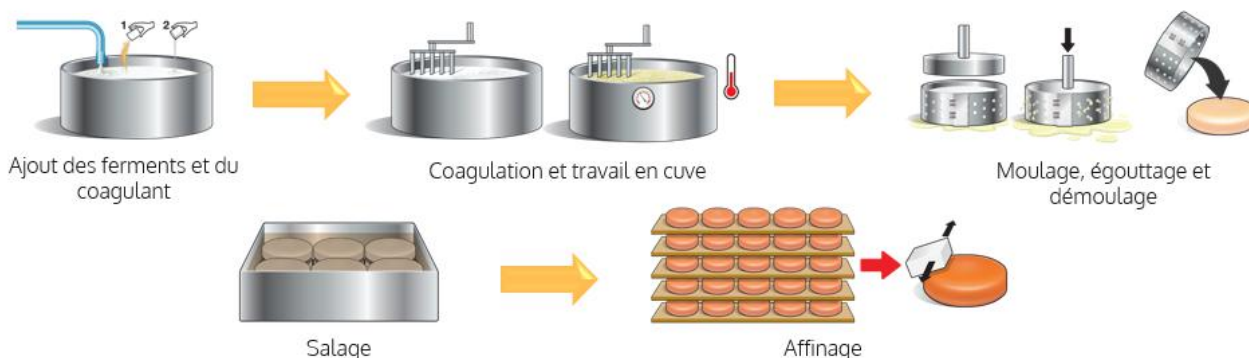
¹Temps requis pour affecter la texture du fromage.



²Intégrité de la texture une fois le fromage chauffé. Plus l'étalement est important, plus le fromage se liquéfie.

PROCÉDÉ DE FABRICATION

La fabrication de fromages à pâte semi-ferme à croûte lavée commence par l'inoculation du lait thermisé avec des cultures d'acidification et d'affinage. Le coagulant est ajouté peu après pour former un gel, lequel est ensuite découpé en cubes afin d'expulser le lactosérum. Un léger chauffage en cuve peut être appliqué pour ajuster l'humidité et la texture. Une fois le pH cible atteint, le caillé est moulé, pressé pour extraire le lactosérum, puis démoulé et salé en saumure avant d'être ressuyé et affiné. Pour leur affinage, les fromages sont placés en hâloirs sous contrôle d'humidité et de température, où ils sont régulièrement retournés et traités avec une solution saline et/ou des cultures d'affinage jusqu'à atteindre l'apparence et le goût souhaités. Ils sont ensuite emballés sous pellicule spécialisée.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Composition	30 % MG, 45 % humidité
Ingrédients	Lait de chèvre thermisé, sel de mer, culture bactérienne, présure
Formats disponibles	Meule de 5 Kg
Affinage	2-3 mois
Durée de vie	Meule : 90 jours Morceaux : 45 jours
Code UPC	628451456094
Code SCC	90628451456097
T° dégustation idéale	12 °C
Coupe recommandée	Pointes, bâtonnets

Valeur nutritive	
Par portion de (30g)	
Calories 100	*% valeur quotidienne
Lipides 8 g	11 %
Saturés 5 g + trans 0,1 g	25 %
Glucides 1 g	%
Fibres g	%
Sucres g	
Protéines 7 g	
Cholestérol 25 mg	
Sodium 190 mg	8 %
Potassium 30 mg	1 %
Calcium 225 mg	17 %
Fer	%

* 5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup