

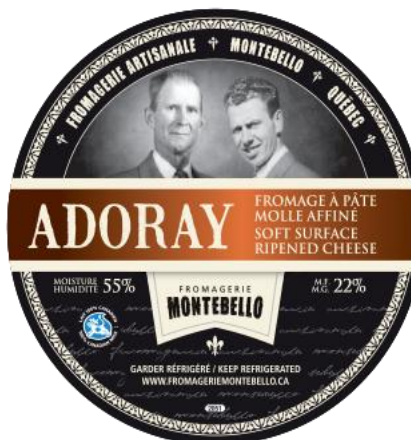


ADORAY

Fromagerie Montebello, Outaouais

Pâte molle à croûte mixte fabriquée à partir de lait de vache pasteurisé.

L'Adoray rend hommage à Adorice et Raymond, grand-père et père d'Alain Boyer, fromagers artisans de Montebello, inspiré par leurs valeurs de respect et de travail. Il souligne l'héritage familial des Boyer et a été présenté au public lors du 5e anniversaire de la fromagerie en 2016.









DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

La Fromagerie Montebello est une entreprise familiale établie à Montebello depuis 2011. Outre les excellents fromages fabriqués sur place, vous y découvrirez une foule de produits artisanaux dont certains sont fabriqués dans la région immédiate ainsi que d'autres fromages fins du Québec.

664, rue Notre-Dame, Montebello, QC, J0V 1L0
(819) 309-0541

admin@fromagerie-montebello.ca

PRIX ET DISTINCTIONS

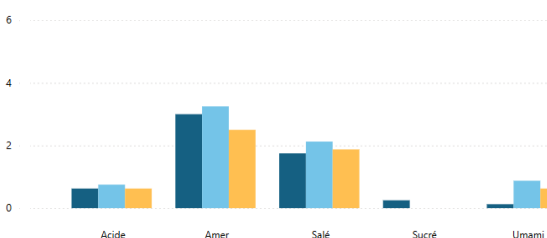
	Caseus, Pâtes molles à croûte lavée, 2019
	Caseus, Pâtes molles à croûte lavée, 2018
	
	
	
	



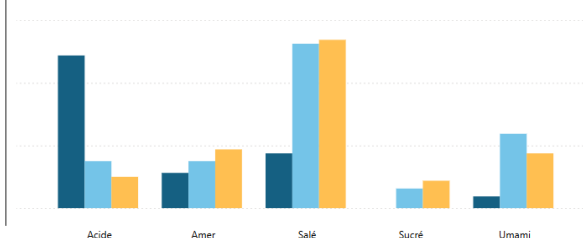
PROFIL DE SAVEURS



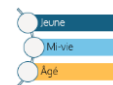
Croûte



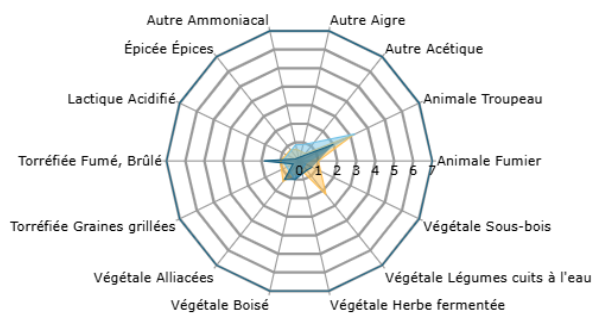
Pâte



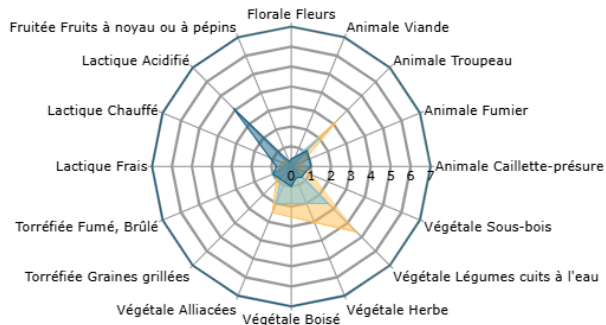
PROFIL AROMATIQUE



Croûte



Pâte



COMPORTEMENT À LA CUISSON*

Brunissement	Aucun	↑ au fil du temps
Étirement	Aucun	= au fil du temps
Temps de fonte¹	Très rapide	= au fil du temps
Étalement²	Très important	↑ au fil du temps

L'Adoray fond très rapidement et s'étale fortement, sans effet filant ni brunissement marqué. Il est idéal pour apporter du crémeux et du coulant dans des sauces ou gratins, mais moins adapté aux usages nécessitant tenue, élasticité ou forte coloration.

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

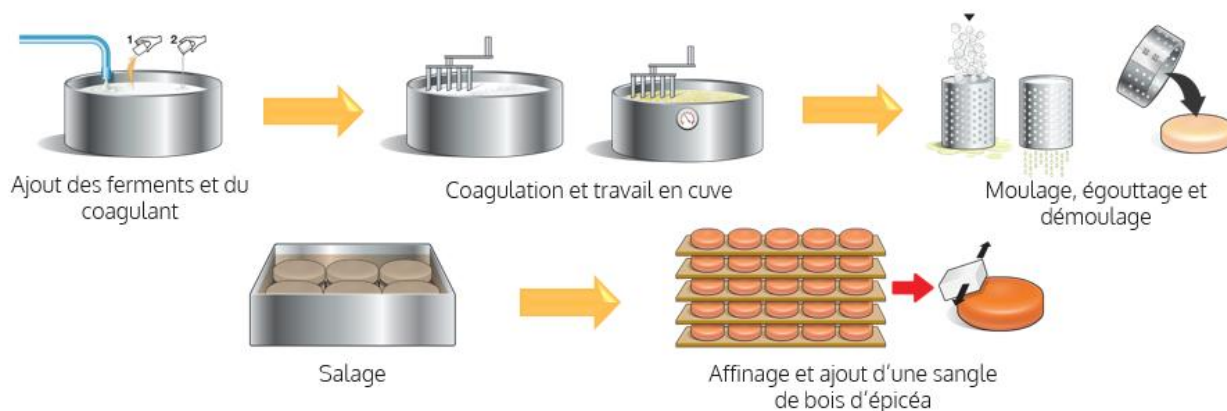
¹Temps requis pour affecter la texture du fromage.

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



PROCÉDÉ DE FABRICATION

La fabrication des fromages à pâte molle à croûte lavée commence par l'inoculation du lait pasteurisé avec des cultures d'acidification et d'affinage, suivie de l'ajout du coagulant. Une fois le gel formé, il est découpé en gros cubes pour retenir plus de lactosérum. Sans chauffage, le caillé est moulé et s'égoutte par gravité, avec quelques retournements. Après atteinte du pH cible, les fromages sont démoulés, salés en saumure, puis séchés avant l'affinage en hâloirs à humidité et température contrôlées. Ils sont ensuite retournés et lavés avec une solution de soin, et la sangle d'épicéa est ajoutée. Une fois l'apparence et le goût développés, ils sont emballés sous pellicule spécialisée.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Composition	22 % MG, 55 % humidité
Ingrédients	Lait pasteurisé, sel, présure, chlorure de calcium, culture bactérienne
Formats disponibles	175 g
Affinage	21 jours
Durée de vie	175 g : 110 jours
Code UPC	Aucun
Code SCC	628055794066
T° dégustation idéale	8 °C
Coupe recommandée	Pointes

Valeur nutritive Nutrition Facts	
par cube de 3 cm (30 g) Per 3 cm cube (30 g)	
Calories 100	% valeur quotidienne* % Daily Value*
Lipides / Fat 9 g	12%
saturés / Saturated 6 g	31%
+ trans / Trans 0.2 g	
Glucides / Carbohydrate 0 g	
Fibres / Fibre 0 g	0%
Sucres / Sugars 0 g	0%
Protéines / Protein 6 g	
Cholestérol / Cholesterol 30 mg	10%
Sodium 140 mg	6%
Potassium 30 mg	1%
Calcium 175 mg	13%
Fer / Iron 0 mg	0%

*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup
*5% or less is a little, 15% or more is a lot