



ALFRED LE FERMIER

Fromagerie La Station de Compton, Estrie

Pâte pressée cuite à croûte lavée fabriquée à partir de lait de vache cru biologique.

Ce fromage rend hommage à Alfred « le fermier » Bolduc, ancêtre de la famille. À la fromagerie de La Station, chaque étape est réalisée avec soin, de la terre à l'assiette. Profondément liée à la nature, la fromagerie s'en inspire pour créer des fromages authentiques et savoureux.



DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

La ferme de La Station de Compton, fondée en 1928 sur le Chemin Hatley, perpétue une tradition familiale de quatre générations. Depuis 2004, elle transforme le lait de son troupeau de 85 vaches laitières en fromages comme « Alfred Le Fermier », « Raclette » et « Comtomme », en utilisant des pratiques agricoles biologiques certifiées. Les pâturages variés, riches en trèfle et luzerne, contribuent à la qualité du lait. La ferme, située dans les Cantons-de-l'Est avec une vue sur le Mont Orford, s'étend sur 1000 acres en culture biologique.

440, Chemin Hatley, Compton, Qc, J0B 1L0
(819) 835-5301
info@fromagerielastation.com

PRIX ET DISTINCTIONS

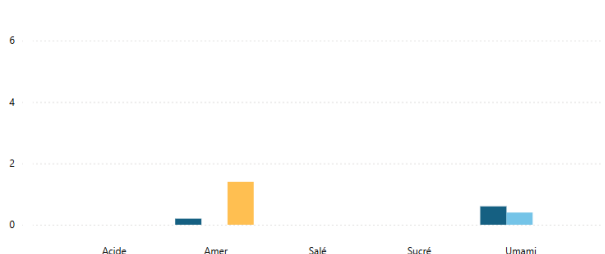
	American Cheese Society, Best of show, 2025
	World Cheese Awards, Médaille de Bronze, catégorie Grand Cru, 2022-2023
	Caseus, Meilleur fromage au lait cru, 2019
	World Cheese Awards, Médaille d'or, 2018-2019
	Canadian Cheese Awards, Meilleur fromage canadien et meilleur fromage biologique, 2018
	



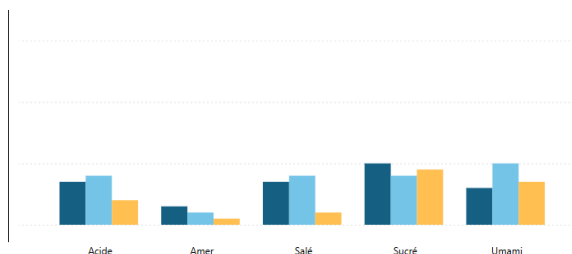
PROFIL DE SAVEURS



Croûte



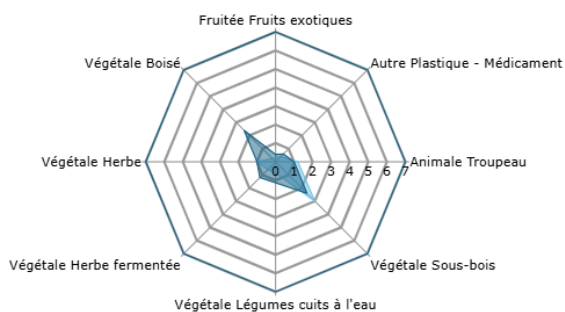
Pâte



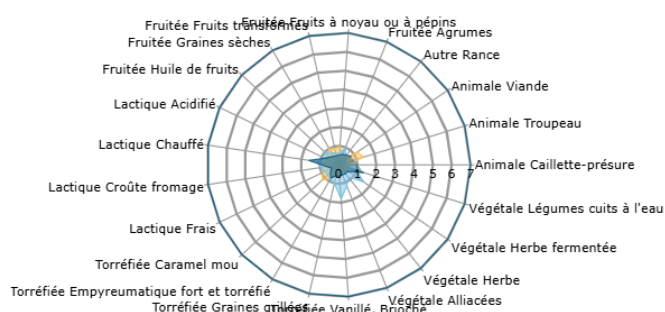
PROFIL AROMATIQUE



Croûte



Pâte



COMPORTEMENT À LA CUISSON*

Brunissement	Aucun	= au fil du temps
Étirement	Moyen	= au fil du temps
Temps de fonte¹	Rapide	= au fil du temps
Étalement²	Moyen	= au fil du temps

Sans brunissement, avec une fonte rapide, un étirement et un étalement modérés, l'Alfred le Fermier assure une tenue souple et homogène en cuisson, idéale pour les plats gratinés, fondus ou servis en portion chaude à l'assiette.

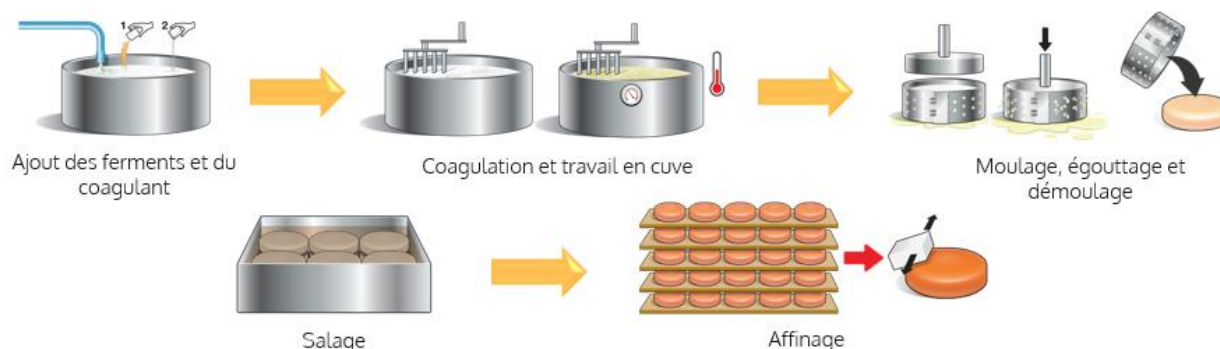
*Évaluation du fromage jeune. Prendre note que l'évolution du fromage peut varier d'un lot à l'autre.

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 pressée cuite à croûte lavée commence par l'inoculation du lait cru avec des cultures d'acidification et d'affinage. Le coagulant est ajouté peu après pour former un gel, lequel est ensuite découpé en cubes pour favoriser l'expulsion du lactosérum. Le travail en cuve est réalisé avec agitation et chaleur pour ajuster l'humidité et la texture. Une fois le pH cible atteint, le caillé est moulé, pressé pour extraire davantage de 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	31 % MG, 39 % humidité
Ingrédients	Lait cru biologique, sel, présure, culture bactérienne
Formats disponibles	150 g, 2,6 kg et 5,2 kg
Affinage	8-24 mois
Durée de vie	100 jours
Code UPC	628055068259
Code SCC	Aucun
T° dégustation idéale	12-15 °C
Coupe recommandée	Pointes, bâtonnets

Valeur nutritive Nutrition Facts	
Pour 1 cube de 3 cm (30 g) Per 3 cm cube (30 g)	
Calories 120	% valeur quotidienne* % Daily Value*
Lipides / Fat 9 g	12 %
saturés / Saturated 6 g	33 %
+ trans / Trans 0,5 g	
Glucides / Carbohydrate 0 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 8 g	
Cholestérol / Cholesterol 30 mg	
Sodium 180 mg	8 %
Potassium 400 mg	9 %
Calcium 225 mg	17 %
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	