



BLEU DE LA MOUTONNIÈRE

Fromagerie de la Moutonnière, Centre-du-Québec

Pâte semi-ferme persillée à croûte naturelle fabriquée à partir de lait de brebis pasteurisé.

Créé en 1998, le Bleu de la Moutonnière est le premier fromage persillé de brebis du Québec. Artisanal et au goût prononcé, il séduit par sa pâte onctueuse, ses arômes fruités et sa touche fermière.



DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

La fromagerie de la Moutonnière, pionnière des fromages de brebis au Québec, a été fondée par Lucille Giroux au cœur de Sainte-Hélène-de-Chester. Depuis le lancement de leur premier fromage, le Feta de brebis dans l'huile d'olive aux fines herbes, en 1992, toujours en production à ce jour, l'entreprise allie savoir-faire artisanal et passion pour l'élevage. Aujourd'hui, la Moutonnière transforme le lait de ses brebis en une gamme de fromages et de produits laitiers fins, tous fabriqués avec soin afin de préserver la richesse et la constance de leurs saveurs.

3456, rue Principale, Sainte-Hélène-de-Chester, QC, G0P 1H0
(819) 382-2300

fromagerie@lamoutonniere.com

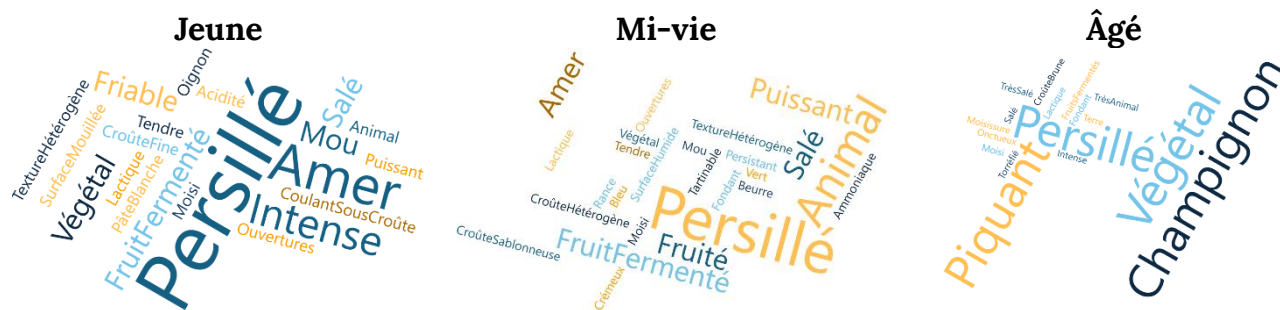
PRIX ET DISTINCTIONS

	American Cheese Society, 2ième place, Bleu de brebis, 2007
2	
3	
4	
5	
6	



DESCRIPTION DU PRODUIT

Jeune, le Bleu de la Moutonnière présente un profil végétal et lactique, rappelant le sous-bois humide et la crème acidulée, avec une pointe d'amertume et de sel en surface. À mi-affinage, ses arômes se complexifient : la pâte crémeuse et friable révèle des notes puissantes de cave, de fruits fermentés, de beurre et de cuir, accompagnées d'une légère sensation piquante et métallique. En version âgée, il devient un fromage de caractère, onctueux et salé, dominé par des nuances animales, torréfiées et de champignons, avec une finale longue, persistante et relevée — un bleu intense pour les amateurs.



ÉVOLUTION DE L'APPARENCE

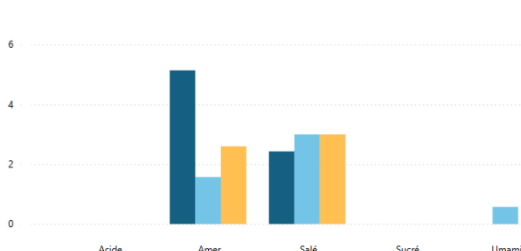
Sa croûte naturelle beige, ponctuée de teintes grises, rosées et vertes, prend avec l'âge des nuances plus brunes et orangées, ainsi qu'une texture légèrement craquelée. La pâte, d'un blanc crème élégant, présente de fines stries et un persillage vert bien réparti, marqué par de petites ouvertures fermentaires et mécaniques.



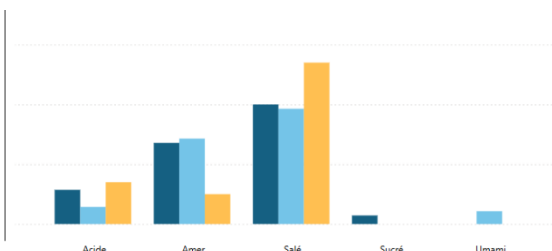
PROFIL DE SAVEURS



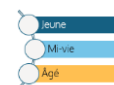
Croûte



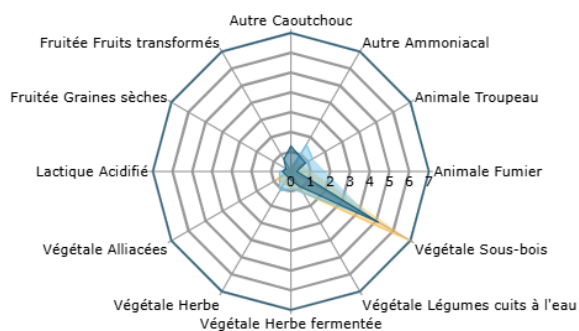
Pâte



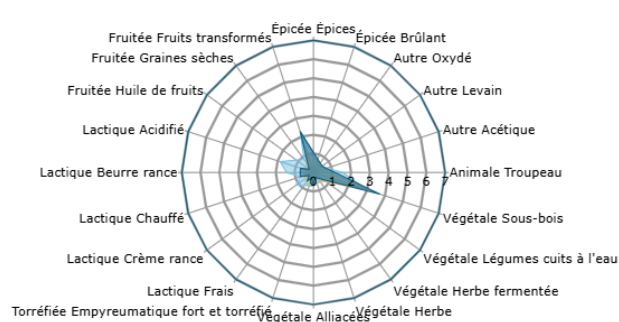
PROFIL AROMATIQUE



Croûte



Pâte



COMPORTEMENT À LA CUISSON*

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

À la cuisson, le Bleu de la Moutonnière fond très rapidement et s'étale largement sans brunir ni s'étirer. Il offre une texture lisse et onctueuse, idéale pour napper ou incorporer dans des plats chauds où il apporte une touche fondante et savoureuse.

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

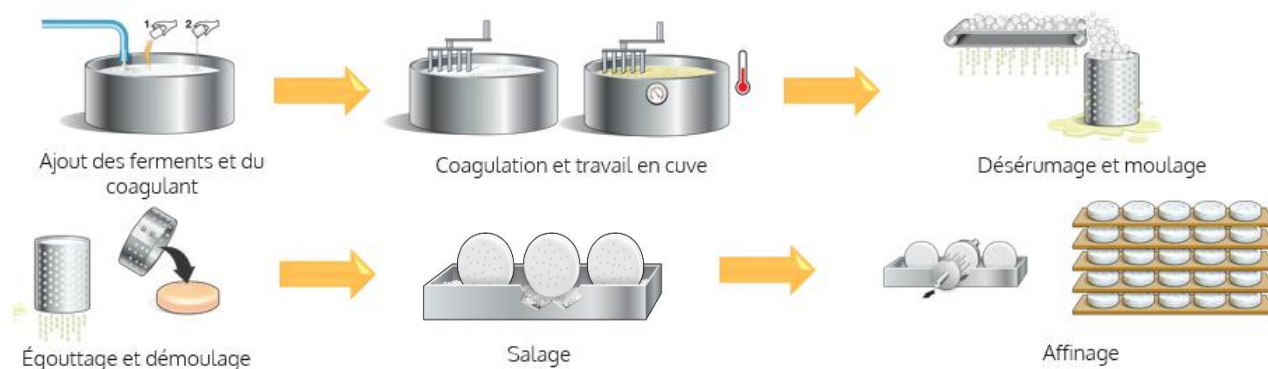
¹Temps requis pour affecter la texture du fromage.

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 semi-ferme persillée débute par l'inoculation du lait pasteurisé avec des cultures lactiques, suivie de l'ajout d'un coagulant. Le gel formé est découpé en gros grains pour conserver plus de lactosérum, puis transféré sur un tapis de désérumage qui favorise la création d'ouvertures nécessaires au développement du *Penicillium roqueforti*. Le caillé est ensuite moulé, égoutté par gravité et salé à sec durant plusieurs jours. Les meules sont affinées en hâloir à température et humidité contrôlées, puis piquées pour permettre à l'oxygène de stimuler la croissance du *Penicillium*, responsable du persillage bleu et du profil aromatique recherché. Une fois l'intensité optimale atteinte, les fromages sont emballés sous pellicule spécialisée.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Composition	29 % MG, 48 % humidité
Ingrédients	Lait pasteurisé de brebis, présure, <i>p. roqueforti</i> , culture bactérienne, sel
Formats disponibles	3 KG
Affinage	2-5 mois
Durée de vie	4 mois
Code UPC	
Code SCC	
T° dégustation idéale	12 °C
Coupe recommandée	Pointes, bâtonnets