



BLACKBURN

Fromagerie Blackburn, Saguenay-Lac-Saint-Jean

Pâte ferme à croûte lavée fabriquée à partir de lait de vache thermisé.

Son nom, rappelant le patronyme des 4 générations d'agriculteurs et fromagers ayant occupé la terre familiale, promet authenticité et goût inégalé.









DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Depuis quatre générations, la Ferme ABG Blackburn cultive avec passion 750 acres de grandes cultures et de maraîchage, perpétuant un savoir-faire agricole familial. Son troupeau de plus de 250 vaches Holstein produit un lait d'une qualité remarquable, nourri par les richesses uniques du terroir boréal. Ce lait d'exception est à l'origine des fromages au goût distinctif qui font la renommée de sa fromagerie artisanale.

4353, rang Saint-Benoît, Jonquière, QC, G7X 7V5
 (418) 547-4153
info@fromagerieblackburn.com

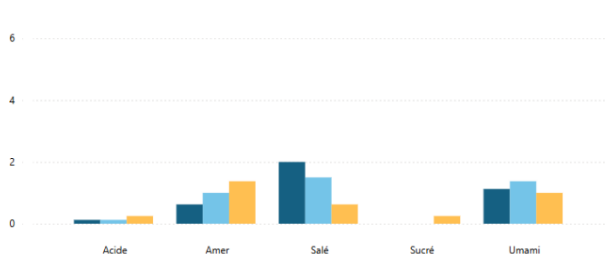
PRIX ET DISTINCTIONS

	World Cheese Awards, Argent, 2016-2017
	World Cheese Awards, Bronze, 2011
	
	
	
	

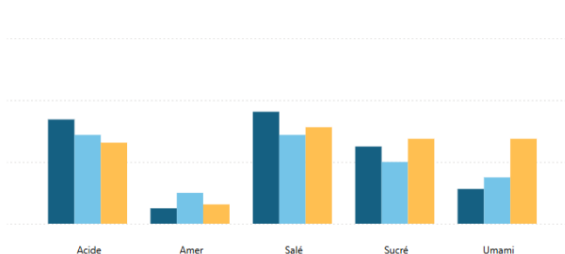
PROFIL DE SAVEURS



Croûte



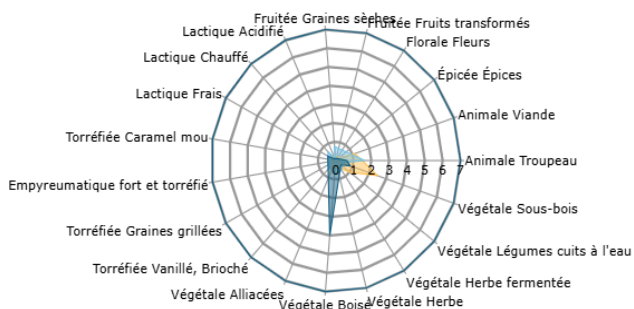
Pâte



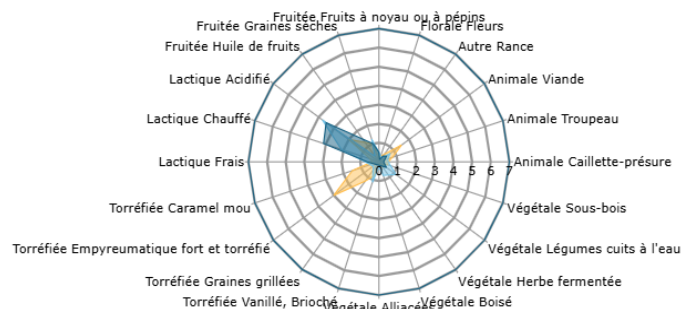
PROFIL AROMATIQUE



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 à la cuisson, le Blackburn fond rapidement, avec un étirement modéré qui diminue avec l'âge. Son étalement moyen, plus marqué avec le temps, en fait un excellent choix pour les gratins, sandwiches fondants et plats réconfortants au goût bien affirmé.

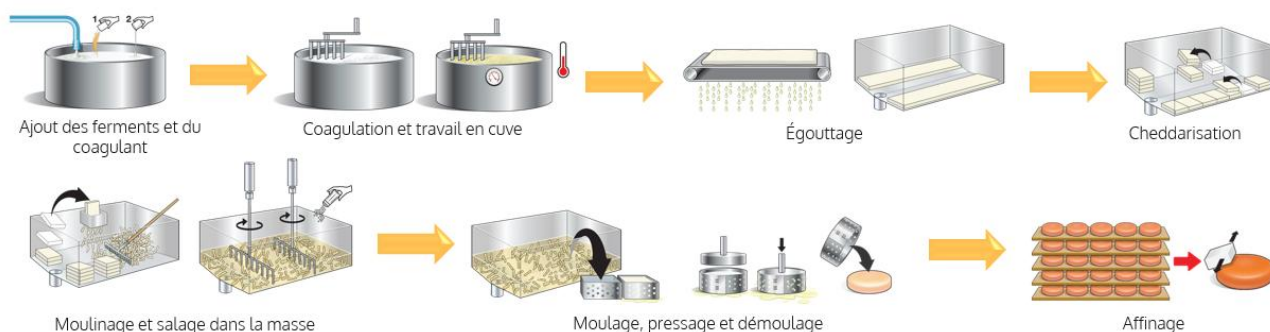
*Évaluation du fromage jeune. Prendre note que l'évolution du fromage peut varier d'un lot à l'autre.

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 ferme à croûte lavée commence par l'inoculation du lait pasteurisé avec des cultures d'acidification et d'affinage. Le coagulant est ajouté pour former un gel, ensuite découpé en cubes pour expulser le lactosérum. Le caillé est brassé et chauffé de façon à obtenir l'humidité et la texture souhaitées. Lorsque le pH cible est atteint, le caillé est égoutté, cheddarisé, mouliné, puis salé dans la masse, avant d'être moulé, pressé et finalement démoulé. Les fromages sont ensuite placés en hâloirs, où l'humidité et la température sont rigoureusement contrôlées. Ils y sont régulièrement retournés et traités avec une solution saline et/ou des cultures d'affinage, jusqu'à obtenir leur texture et leur saveur caractéristiques. Enfin, ils sont conditionnés sous une pellicule spécialisée.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Composition	31 % MG, 39 % humidité
Ingrédients	Lait entier thermisé, sel, présure, culture bactérienne
Formats disponibles	10 KG, 130 g
Affinage	9-12 mois
Durée de vie	120 jours
Code UPC	130 g : 628504564097
Code SCC	130 g : 10628504564094
T° dégustation idéale	12-15 °C
Coupe recommandée	Pointes, bâtonnets

Valeur nutritive Nutrition Facts	
par 3 cm ² (33 g) Per 3 cm ² (30 g)	
Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 130	
Lipides / Fat 10 g	15 %
saturés / Saturated 7 g	36 %
+ trans / Trans 0.2 g	
Cholestérol / Cholesterol 35 mg	
Sodium / Sodium 200 mg	8 %
Glucides / Carbohydrate 2 g	1 %
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	
Protéines / Protein 8 g	
Vitamine A / Vitamin A	10 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %
Calcium / Calcium	25 %
Fer / Iron	0 %