



BLEU D'ÉLIZABETH

Fromagerie du Presbytère, Centre-du-Québec

Pâte semi-ferme persillée fabriquée à partir de lait de vache thermisé.

Le Bleu d'Élizabeth, nommé d'après Sainte-Élizabeth-de-Warwick, est un fromage fermier à pâte semi-ferme aux veines bleuâtres, dont la saveur équilibrée s'enrichit d'une délicate note de champignon.



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 de sa catégorie, 2024, 2022, 2018, 2016
	Royal Agriculture Winter Fair, 3 ^{ème} place, fromage bleu, 2023
	Caseus, Médaille d'Argent, 2022
	Caseus, Médaille d'Or, 2018
	Grand Prix des Fromages Canadiens, 1 ^{ère} place, fromage bleu, 2015, 2013
	Caseus, Lauréat Caseus Émérite, 2013



DESCRIPTION DU PRODUIT

Le Bleu d'Élisabeth est un fromage fermier à pâte persillée qui évolue magnifiquement avec le temps. Jeune, sa pâte blanche douce et tendre fond en bouche et révèle des saveurs lactiques, salées et légèrement végétales, idéales pour découvrir les bleus en douceur. À mi-affinage, ses arômes de champignon et de sous-bois s'intensifient, sa texture devient plus friable et son piquant, toujours bien balancé, apporte une belle complexité. Plus âgé, la pâte gagne en onctuosité, développant des notes de fruits fermentés et torrifiés, avec une finale astringente et piquante qui persiste en bouche et s'amplifie au fil du temps.



ÉVOLUTION DE L'APPARENCE

Au fil de l'affinage, la surface externe blanc crème se couvre de taches verdâtres, parfois brunâtres ou jaunes. La pâte, d'un blanc crème à reflets ocrés, révèle un persillage bleu-vert ainsi que des ouvertures fermentaires et mécaniques bien réparties.

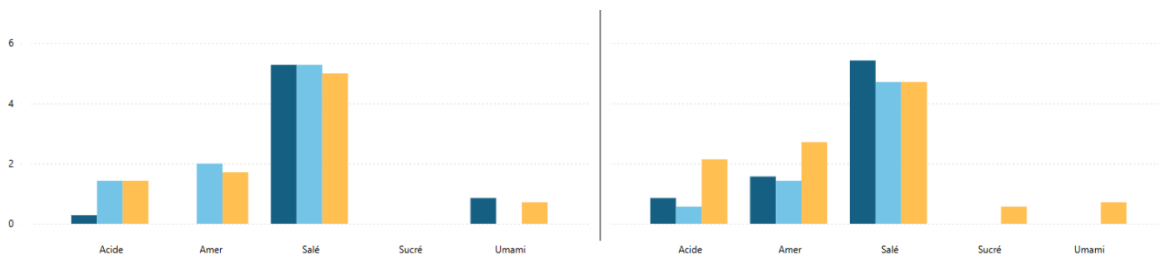


PROFIL DE SAVEURS

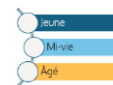


Croûte

Pâte



PROFIL AROMATIQUE



Croûte

Pâte



COMPORTEMENT À LA CUISSON*

Brunissement	Aucun	= au fil du temps
Étirement	Aucun	= au fil du temps
Temps de fonte¹	Moyen	↓ au fil du temps
Étalement²	Important	↑ au fil du temps

À la cuisson, le Bleu d'Élizabeth ne brunit ni ne s'étire, mais fond à vitesse moyenne en s'étalant généreusement. Son caractère crémeux et persistant en fait un excellent choix pour les sauces ou viandes, tout en offrant un bel équilibre lorsqu'il est marié à des fruits.

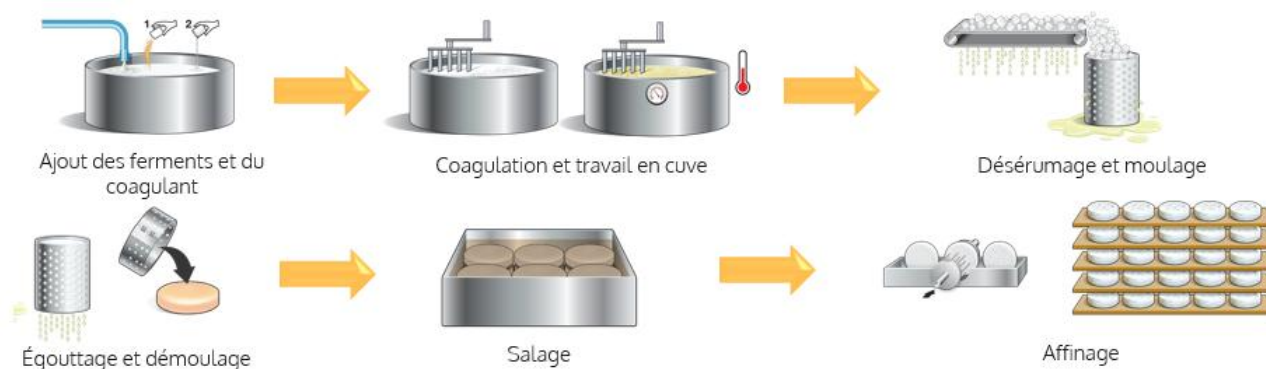
*Évaluation du fromage jeune. Prendre note que l'évolution du fromage peut varier d'un lot à l'autre.

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 thermisé 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 en saumure. Après un ressuyage, 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. Les fromages bleus sont emballés rapidement sous pellicule spécialisée et poursuivent leur affinage sous emballage.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Composition	28 % MG, 45 % humidité	Valeur nutritive Nutrition Facts Par cube de 3 cm (30 g) Per cube of 3 cm (30 g) Calories 100 % valeur quotidienne* % Daily Value*
Ingrédients	Lait thermisé, sel de mer, présure, <i>P. roqueforti</i> , culture bactérienne	
Formats disponibles	150 g, 300 g, 500 g et 1,5 KG	
Affinage	60 jours	
Durée de vie	90 jours pour une meule entière et 14 jours une fois que la meule a été coupée (et/ou morceaux)	
Code UPC	628451456049	
Code SCC	90628451456042	
T° dégustation idéale	12 °C	
Coupe recommandée	Pointes, bâtonnets	
		Lipides / Fat 8 g 12 % saturés / Saturated 6 g 32 % + trans / Trans 0,3 g Glucides / Carbohydrate 0 g Fibres / Fibre 0 g 0 % Sucres / Sugars 0 g 0 % Protéines / Protein 8 g Cholestérol / Cholesterol 20 mg Sodium 350 mg 15 % Potassium 75 mg 2 % Calcium 200 mg 20 % Fer / Iron 0 mg 0 %
		*5% ou moins c'est peu, 15% et plus c'est beaucoup. *5% or less is a little, 15% or more is a lot.