



## CHÈVRE ARTISAN

**Fromagerie L'Ancêtre, Centre-du-Québec**

**Pâte ferme fabriquée à partir de lait de chèvre non pasteurisé.**

Le Chèvre Artisan est un fromage québécois fabriqué à partir de lait de chèvre non pasteurisé, pur à 100%. Sa pâte ferme, blanche et sans lactose, offre un goût délicat qui donnera de l'originalité à vos recettes.



## DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE



Depuis 1986, des producteurs laitiers du Centre-du-Québec ont choisi l'agriculture biologique, transformant leurs pratiques pour respecter l'environnement et la santé des sols. En 1992, ils lancent leur premier cheddar bio, marquant le début d'une aventure fondée sur la coopération et la persévérance. Aujourd'hui, la Fromagerie L'Ancêtre continue d'offrir des fromages et beurrés certifiés biologiques, exempts de résidus chimiques, pour le bien-être de tous.

1615, Boulevard de Port-Royal, Bécancour, QC, G9H 1X7

(819) 233-9157

[info@fromagerieancetre.com](mailto:info@fromagerieancetre.com)

## PRIX ET DISTINCTIONS

-  Royal Agricultural Winter Fair, Chèvre Artisan 6 mois, 2<sup>e</sup> place, 2023
-  Caseus, Chèvre Artisan 1 an, finaliste, 2025
-  American Cheese Society, Chèvre Artisan 1 an, 1<sup>er</sup> place, 2025
- 
- 
- 



## DESCRIPTION DU PRODUIT

Le Chèvre Artisan de la fromagerie L'Ancêtre, lorsqu'il est affiné, développe une complexité remarquable. Sa pâte dégage de subtils arômes torréfiés aux notes de vanille et de brioche, soutenus par des touches fruitées rappelant les fruits à noyau et à pépins, avec de légers accents floraux et miellés. En bouche, sa pâte ferme, granuleuse et friable révèle une sensation piquante caractéristique, amplifiée par la présence de cristaux qui enrichissent la texture. Ses saveurs évoluées oscillent entre miel, pomme, ananas et caramel, avec des nuances de beurre et de chocolat, offrant une finale sucrée et fondante, à la fois fruitée et complexe.

2



## ÉVOLUTION DE L'APPARENCE

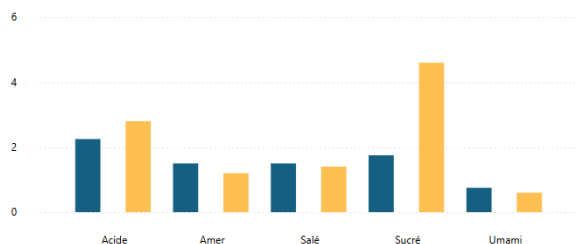
Le Chèvre Artisan présente une pâte blanche grisâtre parcourue de marbrures délicates, qui lui confèrent un aspect raffiné et distinctif.



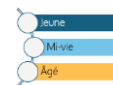
## PROFIL DE SAVEURS



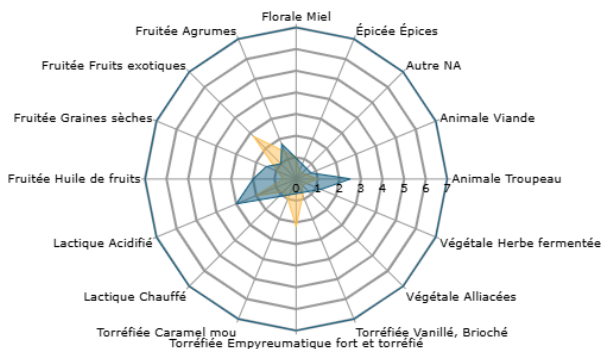
### Pâte



## PROFIL AROMATIQUE



### Pâte



## COMPORTEMENT À LA CUISSON\*

<b>Brunissement</b>	Aucun	= au fil du temps
<b>Étirement</b>	Aucun	= au fil du temps
<b>Temps de fonte<sup>1</sup></b>	Très lent	= au fil du temps
<b>Étalement<sup>2</sup></b>	Faible	↑ au fil du temps

Le Chèvre Artisan fond lentement sans brunir ni s'étirer, avec un faible étalement qui progresse au fil du temps. En cuisine, il est idéal pour mettre en valeur ses saveurs délicates dans des gratins légers, garnitures ou en finition.

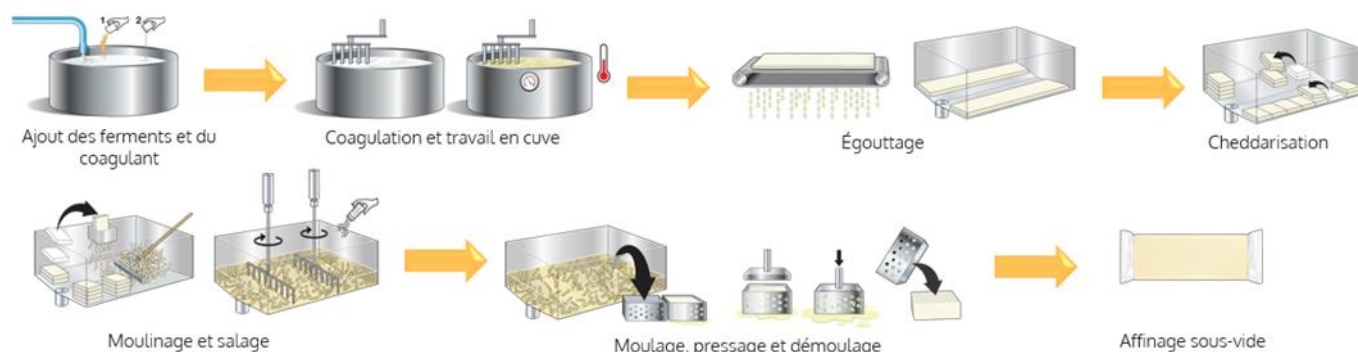
\*Évaluation du fromage jeune. Prendre note que l'évolution du fromage peut varier d'un lot à l'autre.

<sup>1</sup>Temps requis pour affecter la texture du fromage.

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

## PROCÉDÉ DE FABRICATION

La fabrication du chèvre artisan de style cheddar débute par l'inoculation du lait de chèvre non pasteurisé avec des cultures d'acidification, suivie de l'ajout du coagulant. Le gel formé est découpé en cubes pour expulser le lactosérum, puis le caillé est agité et chauffé jusqu'à atteindre la texture et l'humidité visées. Une fois le pH cible atteint, le caillé est égoutté, puis cheddarisé. Le fromage est ensuite découpé, coupé en cossettes, salé et pressé en blocs pour l'affinage. Vieilli sous vide à température contrôlée, il développe ses saveurs plus ou moins rapidement selon la température ou l'usage de cultures spécifiques.



## INFORMATIONS TECHNIQUES

<b>Composition</b>	29 % MG, 38 % humidité
<b>Ingrédients</b>	Lait de chèvre non pasteurisé, sel, culture bactérienne, présure, chlorure de calcium
<b>Formats disponibles</b>	6 mois : 190 g et 200 g (râpé) 1 an : 190 g
<b>Affinage</b>	6 mois 1 an
<b>Durée de vie</b>	1 an
<b>Code UPC</b>	6 mois : 778177499919 1 an : 778177499940
<b>Code SCC</b>	6 mois : 20778177499913 1 an : 20778177499944
<b>T° dégustation idéale</b>	12-15 °C
<b>Coupe recommandée</b>	Tranches, cubes

Valeur nutritive Nutrition Facts	
par cube de 3 cm (30 g) Per 3 cm cube (30g)	
<b>Calories 110</b>	% valeur quotidienne* % Daily Value*
<b>Lipides / Fat 8 g</b>	11 %
saturés / Saturated 6 g	31 %
+ trans / Trans 0.2 g	
<b>Glucides / Carbohydrate 1 g</b>	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
<b>Protéines / Protein 8 g</b>	
<b>Cholestérol / Cholesterol 30 mg</b>	10 %
<b>Sodium 240 mg</b>	10 %
Potassium 20 mg	0 %
Calcium 250 mg	19 %
Far / Iron 0.2 mg	1 %

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