



## FETA

**Fromagerie le Troupeau Bénit, Laurentides**

**Fromage feta fabriqué à partir de lait de chèvre pasteurisé.**

La feta, fromage grec à base de lait de brebis ou de chèvre, a inspiré les sœurs du Monastère de la Vierge Marie la Consolatrice à Brownsburg. Originaires de Grèce, elles ont créé Fêt'à la Grecque, une feta authentique, classée parmi les meilleures au Québec en 2004.



1







## DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Fondée en 2000 au Monastère de la Vierge Marie la Consolatrice, la Fromagerie Le Troupeau Bénit perpétue la tradition monastique en produisant plus de 10 variétés de fromages fins à base de lait de chèvre et de brebis. Parmi eux, la célèbre feta «Fêt'à la Grecque» et le St-Mammès sont distribués à travers le Québec. Les sœurs fabriquent aussi des pâtisseries, mets surgelés, pâtes fraîches et divers produits artisanaux (savons, bougies, articles religieux), disponibles à la boutique du monastère et chez certains détaillants.

827, Chemin de la Carrière, Brownsburg-Chatham, QC, J8G 1K7  
(450) 533-4313 ou (450) 533-1170.

[info@monasterevmc.org](mailto:info@monasterevmc.org)

## PRIX ET DISTINCTIONS

	Caseus, finaliste fromage de lait de chèvre non affiné, 2004
	
	
	
	
	



## DESCRIPTION DU PRODUIT

Affiné 2 à 3 mois en saumure, la Fêt'à la Grecque est un fromage à pâte molle, friable, tendre et légèrement grumeleux. Son goût équilibré mêle des notes lactiques acidifiées, végétales (herbe fermentée) et une subtile touche animale, rappelant la laine et le beurre fondu. Très salé, il offre une légère astringence et une sensation métallique en bouche, typiques des meilleures fetas. Sa texture fondante et sa richesse aromatique en font un incontournable de la cuisine méditerranéenne.

2



## ÉVOLUTION DE L'APPARENCE

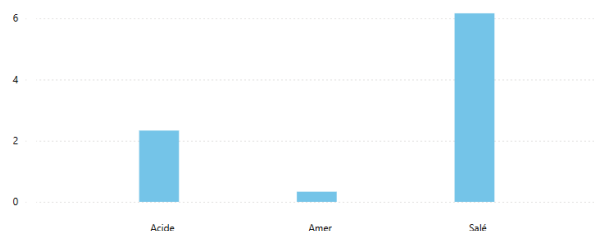
La pâte de la feta du Troupeau Bénit est blanche et uniforme, parsemée d'ouvertures mécaniques bien réparties. Sa texture friable et structurée reflète la tradition d'un fromage de caractère.



## PROFIL DE SAVEURS



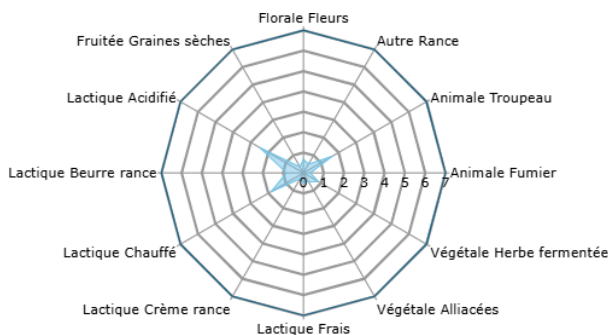
### Pâte



## 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>	Aucun	= au fil du temps
<b>Étalement<sup>2</sup></b>	Faible	= au fil du temps

La feta du Troupeau Bénit ne brunit pas et ne s'étire pas. Son faible étalement assure une tenue parfaite, idéale pour les cuissons douces et les plats froids.

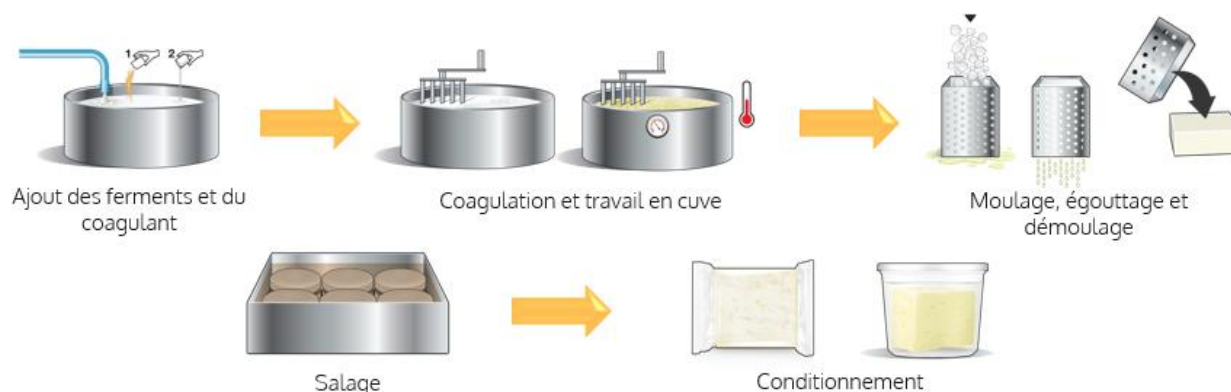
\*Évaluation du fromage jeune. Prendre note que l'évolution du fromage peut varier d'un lot à l'autre.

<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 de la feta débute par l'inoculation du lait pasteurisé avec des cultures bactériennes, suivie de l'ajout du coagulant. Une fois le gel formé, il est découpé en gros cubes pour conserver plus de lactosérum et maintenir une texture plus humide que les fromages fermes. Aucun chauffage n'est utilisé afin de préserver l'humidité du caillé. Son pH plus bas à cette étape lui confère une texture friable et cassante. Le caillé est moulé et s'égoutte naturellement par gravité, sans pressage. Lorsque le pH cible est atteint, les fromages sont démoulés puis salés en saumure. Le fromage est conservé et commercialisé en pot dans une saumure plus douce.



## INFORMATIONS TECHNIQUES

<b>Composition</b>	20 % MG, 56 % humidité
<b>Ingrédients</b>	Lait de chèvre pasteurisé, culture bactérienne, sel, présure
<b>Formats disponibles</b>	140 g, 1 kg
<b>Affinage</b>	60-90 jours en saumure
<b>Durée de vie</b>	Deux ans dans la saumure
<b>Code UPC</b>	890299002096
<b>Code SCC</b>	Aucun
<b>T° dégustation idéale</b>	4-8 °C
<b>Coupe recommandée</b>	Cubes

Valeur nutritive	
Nutrition Facts	
Pour 30 g / Per 30 g	
Teneur / Amount	% valeur quotidienne
	% Daily Value
Calories / Calories	93
Lipides / Fat	8 g 12%
Saturés / Saturated	4 g 22%
+ Trans / trans	0,1 g
Cholestérol / Cholesterol	24 mg
Sodium / Sodium	141 mg 6%
Glucides / Carbohydrate	1 g 0%
Fibres / Fibre	0 g 0%
Sucres / Sugars	1 g
Protéines / Protein	6 g
Vitamine A / Vitamin A	5%
Vitamine C / Vitamin C	0%
Calcium / Calcium	15%
Fer / Iron	1%