



FOU DU ROY

Fromagiers de la Table Ronde, Laurentides

Pâte semi-ferme à croûte lavée fabriquée à partir de lait de vache pasteurisé biologique.

Le Fou du Roy, créé en 2003 par la famille Alary de la fromagerie Les Fromagiers de la Table Ronde à Sainte-Sophie, met en valeur leur lait biologique. Ce fromage, au nom inspiré du bouffon médiéval, séduit par ses saveurs de beurre et de foin ainsi que ses arômes herbacés.



DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Depuis 2003, la fromagerie transforme tout le lait de son troupeau familial de 65 vaches laitières pour créer une douzaine de fromages fermiers. Entre savoir-faire artisanal et travail en famille, chaque étape, de la fabrication à l'affinage, est réalisée avec soin. Les produits des Fromagiers de la Table Ronde développent leurs arômes uniques dans une véritable caverne d'Ali Baba dédiée à l'affinage.

317, Boulevard Sainte-Sophie, Sainte-Sophie, QC, J5J 2V1
(450) 530-2436

fromagerie@fromagiersdelatableronde.com

PRIX ET DISTINCTIONS

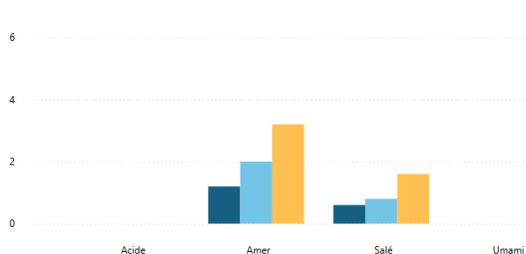
1	
2	
3	
4	
5	
6	



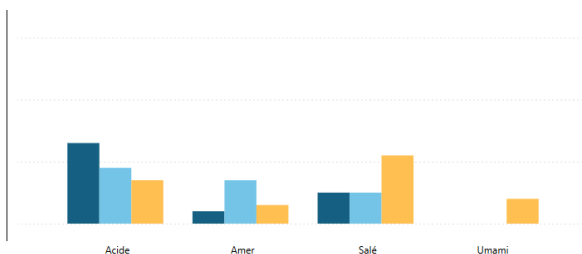
PROFIL DE SAVEURS



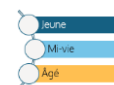
Croûte



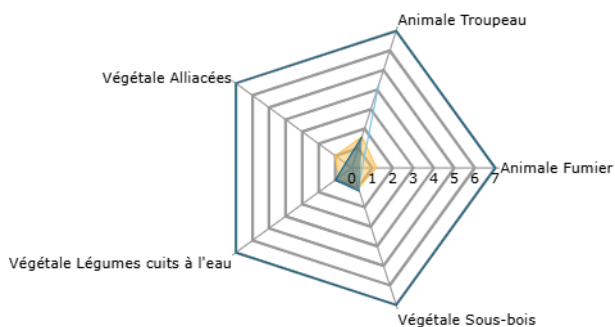
Pâte



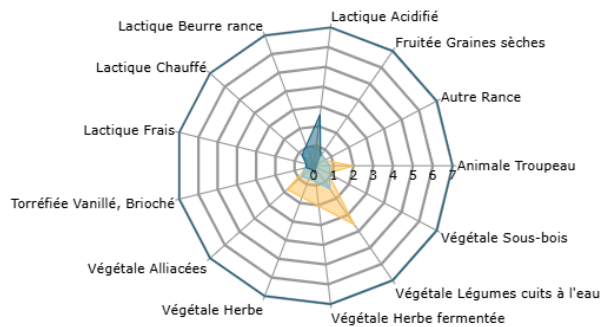
PROFIL AROMATIQUE



Croûte



Pâte



COMPORTEMENT À LA CUISSON*

Brunissement	Léger	= au fil du temps
Étirement	Faible	= au fil du temps
Temps de fonte¹	Rapide	↓ au fil du temps
Étalement²	Faible	↑ au fil du temps

Brunissement léger, fonte rapide, étirement discret et étalement progressif : le Fou du Roy garantit une tenue en cuisson stable et soignée, parfaite pour les gratins, burgers ou plats servis à l'assiette où maîtrise et présentation sont essentielles.

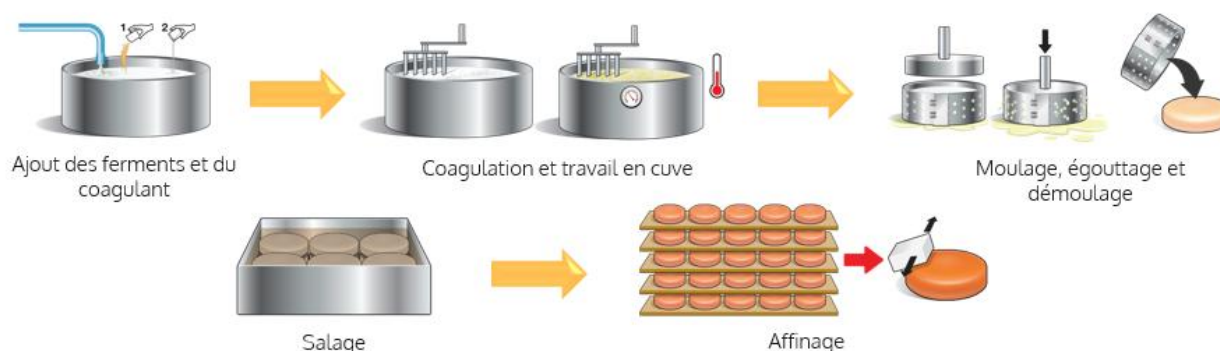
*Évaluation du fromage jeune. Prendre note que l'évolution du fromage peut varier d'un lot à l'autre.

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 à croûte lavée commence par l'inoculation du lait pasteurisé avec des cultures favorisant son acidification et son affinage. Le coagulant est ajouté pour former un gel, ensuite découpé en cubes pour expulser le lactosérum. Un léger chauffage en cuve peut être appliqué pour ajuster humidité et texture. Une fois le pH cible atteint, le caillé est moulé, pressé, puis démoulé et salé en saumure avant d'être ressuyé et affiné. Les fromages sont placés en hâloirs sous contrôle d'humidité et de température, où ils sont retournés et traités avec une solution saline et/ou des cultures d'affinage jusqu'à atteindre leur aspect et goût final. Ils sont ensuite emballés sous pellicule spécialisée.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Composition	30 % MG, 43 % humidité
Ingrédients	Lait pasteurisé biologique, sel de mer, présure, chlorure de calcium, culture bactérienne
Formats disponibles	1 kg
Affinage	60 jours
Durée de vie	120 jours
Code UPC	Aucun
Code SCC	Aucun
T° dégustation idéale	12 °C
Coupe recommandée	Pointes, bâtonnets

m.g.		30 %	
humidité		43 %	
HRED		61 %	
Valeur nutritive			
Par portion de (10g)			
Calories 110		*% valeur quotidienne	
Lipides 8 g		12 %	
Saturés 6 g		30 %	
+ trans 0,2 g			
Glucides 1 g		0 %	
Fibres 0 g		0 %	
Sucres 0 g			
Protéines 7 g			
Cholestérol 20 mg			
Sodium 180 mg		8 %	
Potassium 30 mg		1 %	
Calcium 200 mg		15 %	
Fer		0 %	

* 5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup