



PRODUIT DE FROMAGE À LA CRÈME

Maison Riviera, Montérégie

Produit de fromage à la crème fabriqué à partir de lait de vache pasteurisé.

Maison Riviera propose un produit de fromage à la crème fait à partir d'ingrédients naturels, sans lactose et accessible, né du désir d'offrir un produit local tout en valorisant les co-produits de la fromagerie.




1

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Fondée en 1920 à Sorel-Tracy, Maison Riviera crée des produits laitiers d'exception. De la vente artisanale de lait par Alexandrina Pelletier et Napoléon Chalifoux à l'introduction du célèbre cheddar Riviera en 1959, l'entreprise n'a cessé d'innover. Pionnière en ultrafiltration dès 1989 et créatrice de tendances avec sa collection Petit Pot (2015) et ses gammes réduites en sucre (2017) ou végétales (2019), Riviera allie tradition et modernité.

1049, Boulevard Fiset, Sorel-Tracy, QC, J3P 7R2
 (855) 743-4439
info@riviera1920.com

RIX ET DISTINCTIONS

	Grands Prix DUX, Finaliste catégorie produits alimentaires, 2023
2	
3	
4	
5	
6	



DESCRIPTION DU PRODUIT

Le produit de fromage à la crème de Maison Riviera offre une expérience sensorielle unique alliant onctuosité et délicatesse. Sa texture lisse, fondante et tartinable, légèrement grasse mais sans élasticité, en fait un choix parfait pour vos tartines et recettes gourmandes. Son goût lactique acidifié dominant, rehaussé de subtiles notes florales, de miel et de fruits transformés, lui confère une belle complexité aromatique. En bouche, il offre une sensation de légèreté et d'acidité équilibrée, rappelant le yogourt frais avec une touche légèrement sucrée de miel et de noix. Polyvalent et raffiné, ce fromage à la crème se distingue également par sa douce astringence.

2

Mi-vie

Humide
Lactique
Légèrement Sucré
Fondant
Frais
Lisse
Sucré
Blanc
Caramel
Crèmeux
Fruité
Acide
Crème fermentée
Yogourt
Équilibré



ÉVOLUTION DE L'APPARENCE

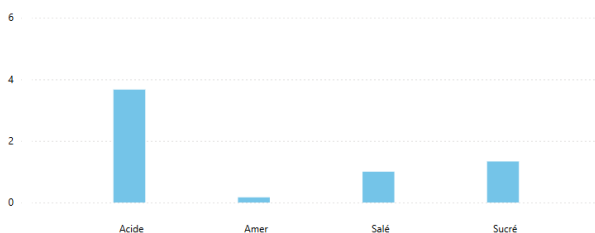
Le produit de fromage à la crème de Maison Riviera est blanc, lisse et parfaitement uniforme. Sans aucune ouverture, il offre une texture crémeuse et homogène.



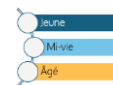
PROFIL DE SAVEURS



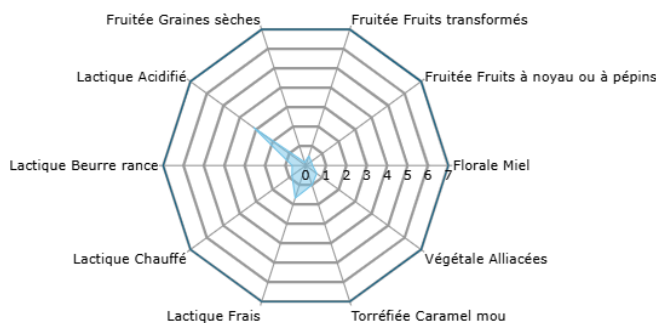
Pâte



PROFIL AROMATIQUE



Pâte



COMPORTEMENT À LA CUISSON*

Brunissement	Aucun	= au fil du temps
Étirement	Aucun	= au fil du temps
Temps de fonte¹	Aucun	= au fil du temps
Étalement²	Aucun	= au fil du temps

Ce produit de fromage à la crème, se distingue par sa stabilité à la cuisson : il ne brunît pas et ne s'étire pas. Idéal en tartinaie, garniture ou dessert, il offre une version nature, douce et polyvalente, ainsi qu'une version bagel tout garni, relevée et prête à savourer.

*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 du produit de fromage à la crème débute par l'inoculation du lait pasteurisé, enrichi en crème et en protéines, avec des cultures bactériennes responsables de l'acidification. Une enzyme (la lactase) est ajoutée afin d'hydrolyser le lactose et obtenir ainsi un produit sans lactose. Le mélange est ensuite conditionné en pots, où il mature pendant plusieurs heures jusqu'à la formation du gel acide. Après refroidissement, le fromage est prêt à être commercialisé.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Composition	24 % MG, 55 % humidité
Ingrédients	Nature : Crème, lait écrémé ultrafiltré, concentré de protéines de lait, amidon de maïs, culture bactérienne, sel, lactase
Formats disponibles	240 g
Affinage	Fromage non affiné
Durée de vie	72 jours
Code UPC	064912121000
Code SCC	10064912121007
T° dégustation idéale	4-8 °C
Coupe recommandée	Non applicable

Valeur nutritive Nutrition Facts

pour 2 c. à soupe (30 g)
Per 2 tbsp (30 g)

	% valeur quotidienne*
Calories 80	% Daily Value*
Lipides / Fat 7 g	9 %
saturés / Saturated 4 g	21 %
+ trans / Trans 0.2 g	
Glucides / Carbohydrate 2 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 1 g	
Cholestérol / Cholesterol 25 mg	
Sodium 90 mg	4 %
Potassium 30 mg	1 %
Calcium 75 mg	6 %
Fer / Iron 0,1 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