



LA MADELAINE

Fromagerie Nouvelle France, Estrie

Pâte molle à croûte fleurie fabriquée à partir de lait de brebis pasteurisé.

La fromagère a donné à son fromage un prénom féminin reflétant sa personnalité. En explorant ses origines, elle a découvert le prénom d'une ancêtre, Madelaine Boucher, qui est née en Nouvelle-France.









DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Fondée en 2010 par Jean-Paul et Marie-Chantal Houde, la Fromagerie Nouvelle France est née d'un projet familial alliant expertise en élevage et passion pour la transformation fromagère. Installée à Racine, en Estrie, elle s'impose rapidement comme une référence en fromages fins de lait de brebis. Engagée envers sa communauté, l'entreprise valorise le terroir québécois et contribue au dynamisme économique local, notamment à travers sa boutique située à côté du Marché Locavore de Racine.

158, route 222, Racine, QC, J0E 1Y0
 TEL : (450) 532-2483, CELL : 819-578-7234
info@fromagerienouvellefrance.com

PRIX ET DISTINCTIONS

-  Canadian Cheese Awards, Meilleur fromage au lait de brebis au Canada, 2018
-  Caseus, Meilleur fromage à pâte molle au lait de brebis, 2018
-  Caseus, Médaille d'argent, 2016
-  Caseus, Meilleur fromage à pâte molle au lait de brebis, 2016
-  Caseus, Meilleur fromage à pâte molle au lait de brebis, 2014
- 



DESCRIPTION DU PRODUIT

Avec le temps, La Madelaine évolue d'un fromage frais et délicat vers une création plus affirmée. Jeune, il offre des arômes lactiques doux, des notes végétales de sous-bois et une pâte fondante évoquant la crème fraîche et les champignons, avec une touche acidulée et rafraîchissante. À mi-vie, sa texture devient semi-ferme et ses saveurs gagnent en intensité, avec des nuances de légumes cuits et d'épices. En vieillissant, sa croûte devient plus expressive, aux notes ammoniacales discrètes, tandis que la pâte, très souple, révèle des accents de terre humide, d'herbe fermentée et de champignons. Une légère astringence en surface ajoute alors de la profondeur.

2



ÉVOLUTION DE L'APPARENCE

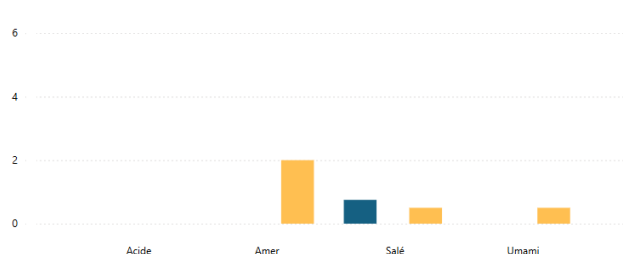
Jeune, La Madelaine arbore une croûte très blanche et uniforme, qui jaunit légèrement avec le temps, tandis que sa croûte fleurie s'épaissit progressivement.



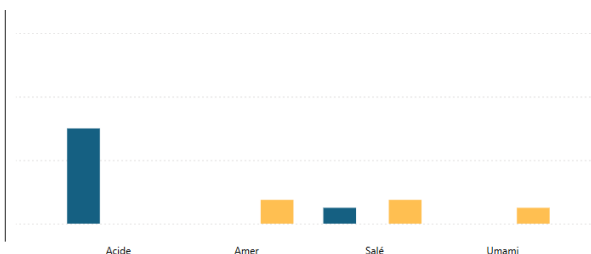
PROFIL DE SAVEURS



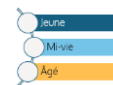
Croûte



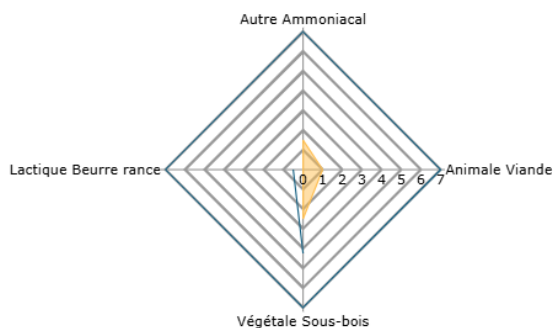
Pâte



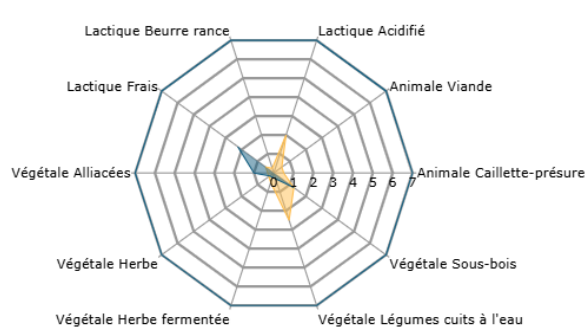
PROFIL AROMATIQUE



Croûte



Pâte



COMPORTEMENT À LA CUISSON*

Brunissement	Aucun	= au fil du temps	Sans brunissement ni étirement, avec une fonte rapide et un faible étalement qui progresse légèrement, La Madelaine offre une fonte douce et stable, idéale pour des applications délicates où l'on recherche onctuosité sans excès de coulure.
Étirement	Aucun	= au fil du temps	
Temps de fonte¹	Rapide	↓ au fil du temps	
Étalement²	Faible	↑ au fil du temps	

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

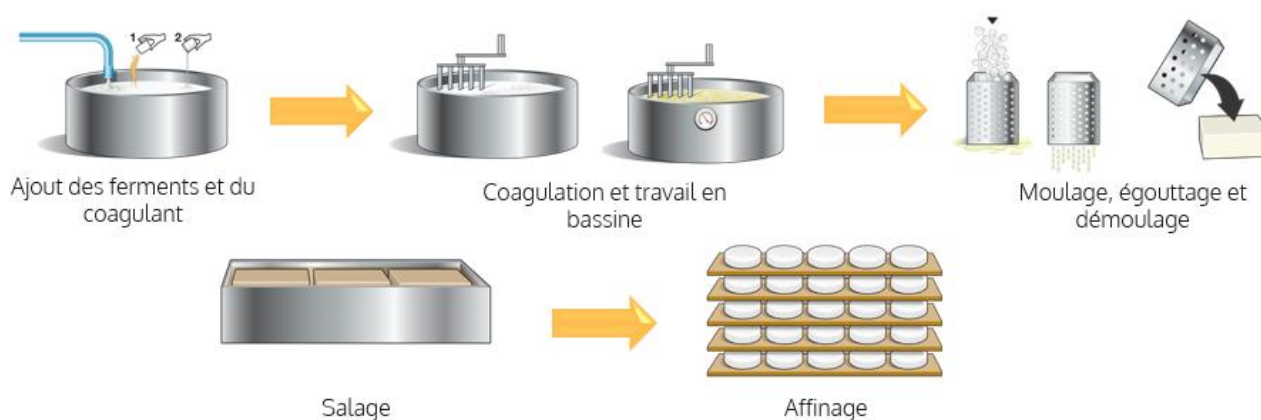
¹Temps requis pour affecter la texture du fromage.

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 molle à croûte fleurie débute par l'inoculation du lait pasteurisé avec les cultures d'acidification et d'affinage nécessaires, suivie de l'ajout du coagulant. Le caillé est découpé en gros cubes, moulé et égoutté par gravité. Après avoir effectué le retournement des moules à quelques reprises et une fois le pH atteint, les fromages sont démoulés, salés en saumure, puis affinés dans des hâloirs à température et humidité contrôlées. Lorsque le *Penicillium* est suffisamment développé, les fromages sont emballés et poursuivent leur affinage jusqu'à l'obtention du goût souhaité.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Composition	28 % MG, 50 % humidité
Ingrédients	Lait pasteurisé de brebis, sel, culture bactérienne, présure
Formats disponibles	160 g, 1 kg
Affinage	4 semaines
Durée de vie	8 semaines
Code UPC - Produit	160 g : 628055045113 1 kg : 628055045106
Code UPC - Caisse	160 g (6X) : 10628055045110 1 kg : 10628055045103
T° dégustation idéale	20 °C
Coupe recommandée	Triangle, carré

Valeur nutritive	
Par portion de (30g)	
Calories 120	*% valeur quotidienne
Lipides 9 g	19 %
Saturés 6 g	37 %
+ trans 0,3 g	
Glucides 0 g	0 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 0 g	
Protéines 5 g	
Cholestérol 35 mg	
Sodium 230 mg	8 %
Potassium 30 mg	1 %
Calcium 200 mg	15 %
Fer 0,3 mg	2 %

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