



## LE BERCAIL

### Fromagerie de la Moutonnière, Centre-du- Québec

**Pâte semi-ferme à croûte lavée fabriquée à partir de lait de brebis pasteurisé.**

Le fromage Le Bercaïl, a été créé en 2013 par Lucille Giroux de la fromagerie de la Moutonnière. Onctueux et doux à sa jeunesse, il gagne en fermeté et en caractère avec l'âge.



## DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

La fromagerie de la Moutonnière, pionnière des fromages de brebis au Québec, a été fondée par Lucille Giroux au cœur de Sainte-Hélène-de-Chester. Depuis le lancement de leur premier fromage, le Feta de brebis dans l'huile d'olive aux fines herbes, en 1992, toujours en production à ce jour, l'entreprise allie savoir-faire artisanal et passion pour l'élevage. Aujourd'hui, la Moutonnière transforme le lait de ses brebis en une gamme de fromages et de produits laitiers fins, tous fabriqués avec soin afin de préserver la richesse et la constance de leurs saveurs.

3456, rue Principale, Sainte-Hélène-de-Chester, QC, G0P 1H0  
(819) 382-2300

[fromagerie@lamoutonniere.com](mailto:fromagerie@lamoutonniere.com)

## PRIX ET DISTINCTIONS

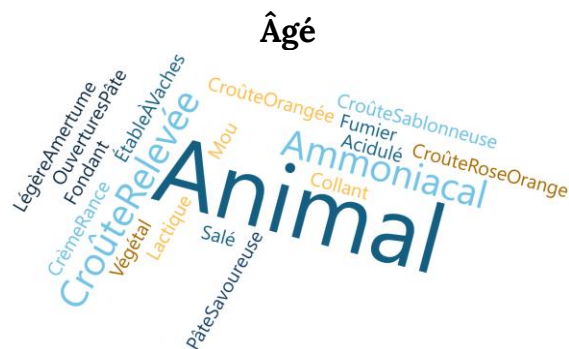
1	
2	
3	
4	
5	
6	



## DESCRIPTION DU PRODUIT

Le Bercail est un fromage de brebis à pâte semi-ferme et à croûte lavée qui incarne le savoir-faire artisanal québécois. Jeune, il présente une croûte humide et légèrement orangée dégageant des arômes animaux dominants, avec des notes ammoniacales, végétales et lactiques. Sa pâte souple, lisse et fondante offre un goût doux, salé et légèrement acidulé, équilibrant la force de la croûte. Avec l'affinage, la texture de la croûte devient plus grasse et sablonneuse, ses arômes se corsent et s'enrichissent de nuances fumées, torréfiées et salées, tandis que la pâte conserve une onctuosité agréable et des saveurs animales et lactiques persistantes.

2



## ÉVOLUTION DE L'APPARENCE

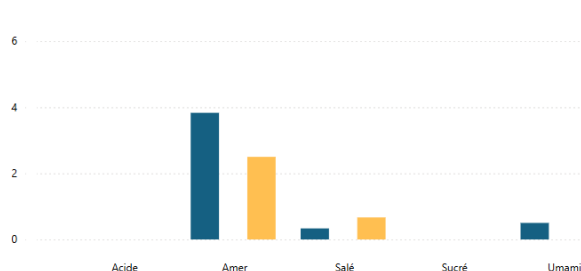
La croûte du Bercail présente une teinte allant du beige au beige rosé, dont la nuance rosée s'accroît avec l'âge. Légèrement marbrée, sa croûte lavée est grasseuse. Sa pâte beige, uniforme et ponctuée de petites ouvertures fermentaires, devient de plus en plus coulante sous la croûte à mesure que le fromage vieillit, offrant une texture riche et fondante.



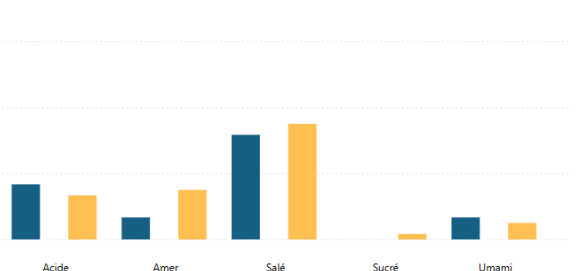
## PROFIL DE SAVEURS



### Croûte



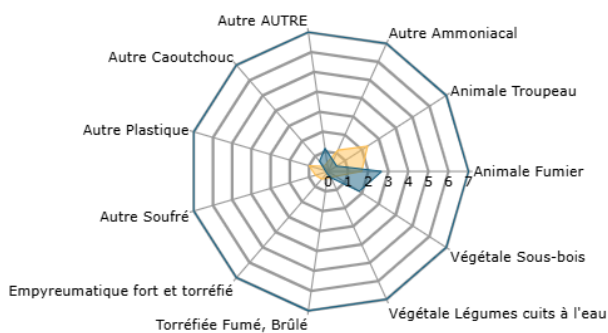
### Pâte



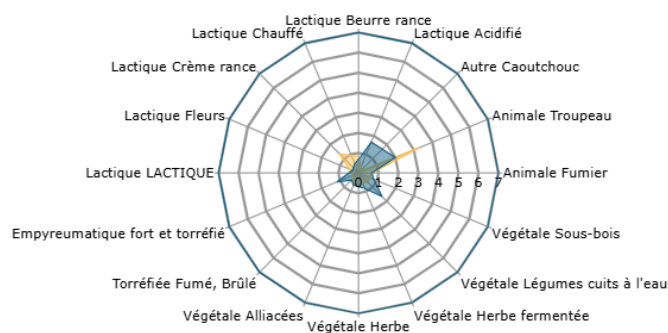
## PROFIL AROMATIQUE



### Croûte



### Pâte



## COMPORTEMENT À LA CUISSON\*

<b>Brunissement</b>	Très léger	↓ au fil du temps
<b>Étirement</b>	Faible	↑ au fil du temps
<b>Temps de fonte<sup>1</sup></b>	Rapide	↓ au fil du temps
<b>Étalement<sup>2</sup></b>	Très important	↓ au fil du temps

Jeune, le fromage offre un brunissement léger, une fonte rapide et un étalement important, révélant une pâte souple et humide. Sa texture crémeuse le rend idéal pour les nappages et gratins délicats, où il apporte douceur et onctuosité sans effet filant.

\*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.

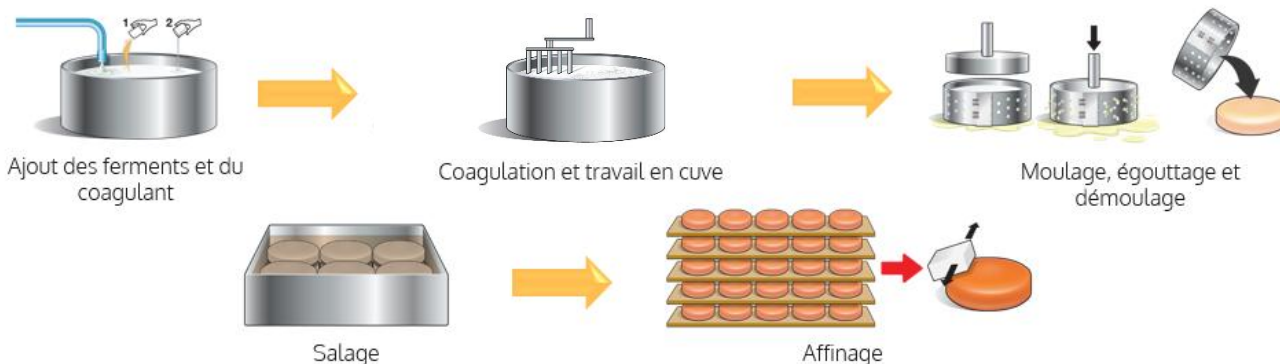
<sup>2</sup>Intégrité de la texture une fois le fromage chauffé. Plus l'étalement est important, plus le fromage se liquéfie.



## PROCÉDÉ DE FABRICATION

La fabrication des fromages à pâte semi-ferme à croûte lavée commence par l'inoculation du lait pasteurisé avec des cultures d'acidification et d'affinage. Le coagulant est ajouté peu après pour former un gel, lequel est ensuite découpé en cubes afin d'expulser le lactosérum. Une fois le pH cible atteint, le caillé est moulé, pressé pour extraire le lactosérum, puis démoulé et salé en saumure avant d'être ressuyé et affiné. Pour leur affinage, les fromages sont placés en hâloirs sous contrôle d'humidité et de température, où ils sont régulièrement retournés et traités avec une solution saline et/ou des cultures d'affinage jusqu'à atteindre l'apparence et le goût souhaités. Ils sont ensuite emballés sous pellicule spécialisée.

4



## INFORMATIONS TECHNIQUES

<b>Composition</b>	26 % MG, 55 % humidité
<b>Ingrédients</b>	Lait de brebis pasteurisé, sel, culture bactérienne, présure
<b>Formats disponibles</b>	1,7 kg
<b>Affinage</b>	6-8 semaines
<b>Durée de vie</b>	
<b>Code UPC</b>	
<b>Code SCC</b>	
<b>T° dégustation idéale</b>	12 °C
<b>Coupe recommandée</b>	Pointes, tranches