



## MOZZARELLA DI BUFALA

### Élevages Buffalo Maciocia, Montérégie

**Mozzarella fraîche fabriquée à partir de lait de bufflonne pasteurisé.**

Fabriquée depuis 2014, la mozzarella Maciocia a été la première mozzarella de bufflonne artisanale fabriquée au Canada. Mise au point avec l'expertise de l'agronome Louis Hébert et du maître fromager italien Franco Comparone, elle est filée à la main chaque semaine au Québec.



1

## DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Les élevages de bufflonnes sont rares en Amérique. Les 500 bêtes d'Élevages Buffalo Maciocia sont arrivées au Canada, en 2009, en provenance de Woodstock, Vermont. Elles constituent le plus grand troupeau de bufflonnes au Canada. Les 150 bufflonnes en lactation produisent un lait riche en graisses et protéines qui se distingue par sa saveur et sa digestibilité.

111, 3<sup>ième</sup> Rang Sud, Saint-Charles-sur-Richelieu, QC, J0H 2G0

(514) 238-7379

[info@bufalamaciocia.ca](mailto:info@bufalamaciocia.ca)

## PRIX ET DISTINCTIONS

|   |  |
|---|--|
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |
| 4 |  |
| 5 |  |
| 6 |  |



## DESCRIPTION DU PRODUIT

La Mozzarella fraîche de bufflonne présente un cœur très tendre, est légèrement grumeleuse et sans élasticité, plongée dans une saumure peu salée. Elle dégage des arômes dominants de lait frais, avec des touches légères de lait acidifié et chauffé. Sa pellicule extérieure, semi-ferme et souple, est lisse. En bouche, elle révèle une saveur douce et lactique, avec une note légèrement acidulée, offrant une sensation rafraîchissante et une légère astringence. Idéale pour ceux qui recherchent un fromage frais et doux, aux saveurs délicates.

2

### Mi-vie



## ÉVOLUTION DE L'APPARENCE

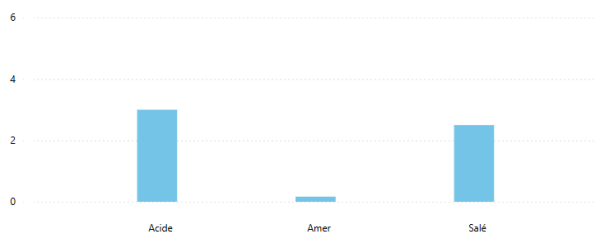
La pellicule extérieure, d'une blancheur éclatante, est lisse et uniforme, tandis que la pâte, tout aussi blanche et de texture homogène, forme le cœur.



## PROFIL DE SAVEURS



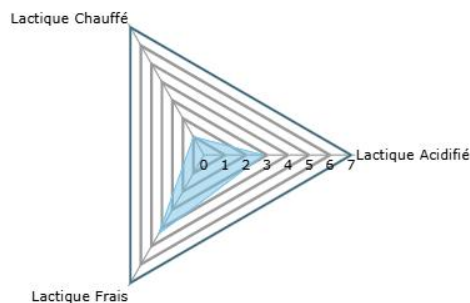
### Pâte



## PROFIL AROMATIQUE



### Pâte



## COMPORTEMENT À LA CUISSON\*

|                                   |        |                   |   |
|-----------------------------------|--------|-------------------|---|
| <b>Brunissement</b>               | Aucun  | = au fil du temps | Aucun brunissement ni fonte, avec un étirement et un étalement faible. Elle offre une tenue idéale pour des plats délicats et bien maîtrisés. |
| <b>Étirement</b>                  | Faible | = 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 |   |

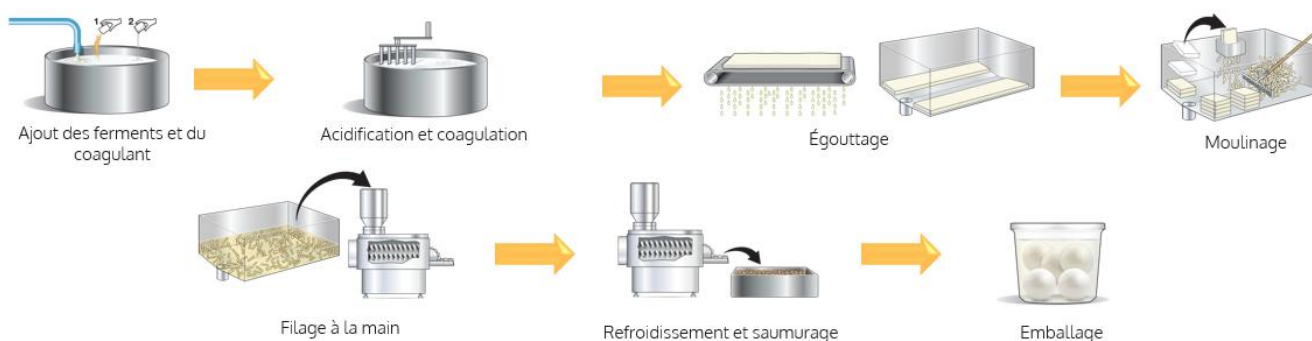
\*Évaluation du fromage jeune. Prendre note que l'évolution du fromage peut varier d'un lot à l'autre.

<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 pâtes filées débute par l'inoculation du lait pasteurisé avec des cultures d'acidification, suivie de l'ajout du coagulant. Le gel obtenu est découpé en gros cubes afin de retenir davantage de lactosérum et ainsi conserver une texture plus humide que celle des fromages fermes. Aucun chauffage n'est appliqué à ce stade pour préserver cette humidité. Une fois le pH cible atteint, le caillé est transféré sur une table d'égouttage, puis découpé en morceaux plus fins avant d'être plongé dans un bassin de filage. On y ajoute de l'eau bouillante, puis le fromage est filé manuellement pour développer sa texture filamenteuse. Enfin, il est refroidi en saumure puis emballé.



## INFORMATIONS TECHNIQUES

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Composition</b>           | 22 % MG, 60 % humidité  |
| <b>Ingrédients</b>           | Lait de bufflonne pasteurisé, sel, culture bactérienne, présure |
| <b>Formats disponibles</b>   | 46 g, 110 g, 185 g  |
| <b>Affinage</b>              | Fromage non affiné  |
| <b>Durée de vie</b>          | 21 jours  |
| <b>Code UPC</b>              | Aucun   |
| <b>Code SCC</b>              | Aucun   |
| <b>T° dégustation idéale</b> | 4-8 °C  |
| <b>Coupe recommandée</b>     | Entier ou coupé en deux   |

| Valeur nutritive                                 |                                       |
|--|---------------------------------------|
| Nutrition Facts                                  |                                       |
| Pour 1 cube 3 cm (30 g) / per 1 cube 3 cm (30 g) |                                       |
| Teneur<br>Amount                                 | % valeur quotidienne<br>% Daily Value |
| <b>Calories / Calories</b> 80                    |                                       |
| <b>Lipides / Fat</b> 7 g                         | 11 %                                  |
| saturés / Saturated 7,5 g                        | 25 %                                  |
| + trans / Trans 0.3 g                            |                                       |
| <b>Cholestérol / Cholesterol</b> 20 mg           | 6 %                                   |
| <b>Sodium / Sodium</b> 70 mg                     | 3 %                                   |
| <b>Glucides / Carbohydrate</b> 1 g               | 0 %                                   |
| Fibres / Fibre 0 g                               | 0 %                                   |
| Sucres / Sugars 0 g                              |                                       |
| <b>Protéines / Protein</b> 4 g                   |                                       |
| Vitamine A / Vitamin A                           | 8 %                                   |
| Vitamine C / Vitamin C                           | 0 %                                   |
| Calcium / Calcium                                | 4 %                                   |
| Fer / Iron                                       | 0 %                                   |