



## OKA L'ARTISAN

### Fromagerie Oka, Agropur, Laurentides

**Pâte ferme à croûte lavée de style suisse  
fabriquée à partir de lait de vache pasteurisé.**

Le Oka, créé en 1893 par le frère Alphonse Juin à l'abbaye trappiste d'Oka, est devenu une icône canadienne inspirée d'une tradition française. Depuis 1981, Agropur en assure la production, alliant savoir-faire ancestral et modernisation, et a lancé en 2008 la variante Oka L'Artisan.



## DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

L'histoire d'Agropur et du fromage Oka est distincte : le fromage Oka a été créé en 1893 par le Frère Alphonse Juin à Oka, tandis qu'Agropur a été fondée en 1938 par 87 agriculteurs pour former une coopérative laitière. En 1981, les maîtres fromagers d'Oka ont partagé leur savoir-faire avec les maîtres fromagers d'Agropur, permettant à la coopérative de continuer la production traditionnelle du fromage Oka jusqu'à aujourd'hui.

1400, Chemin d'Oka, Oka, QC, J0N 1E0  
(450) 479-6396  
[MKT.FC@agropur.com](mailto:MKT.FC@agropur.com)

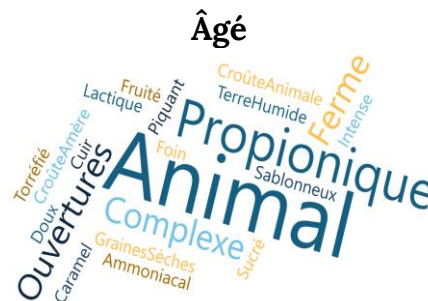
## PRIX ET DISTINCTIONS

	SIAL, 1 <sup>ère</sup> place, meilleur fromage suisse, 2019
	Caseus, Lauréat, fromage affiné dans la masse avec ouvertures, 2017-2018
	Canadian Cheese Awards, 1 <sup>ère</sup> place, pâte ferme avec ouvertures, 2016
	British Empire Cheese Show, 1 <sup>ère</sup> place, fromage affiné en surface, 2016
	Caseus, Lauréat, fromage affiné dans la masse avec ouvertures, 2016
	



## DESCRIPTION DU PRODUIT

La pâte du Oka L'Artisan est ferme et parcourue de petites ouvertures qui témoignent de sa fermentation propionique. Jeune, il séduit par des arômes lactiques doux, fruités et légèrement animaux, avec une touche torréfiée en arrière-plan. À mi-vie, il gagne en complexité : sa croûte orangée sablonneuse développe des notes végétales et terreuses, tandis que sa pâte lisse révèle des saveurs de noisette, de fruits secs et de fruits à noyau. Vieilli, il s'impose par une intensité plus marquée : ses arômes animaux dominent, enrichis de nuances fruitées et végétales, avec une croûte plus ferme et sablonneuse. En bouche, il offre des sensations piquantes et astringentes qui s'intensifient avec l'âge, et une finale longue et raffinée qui reflète toute la richesse de la tradition d'Oka.



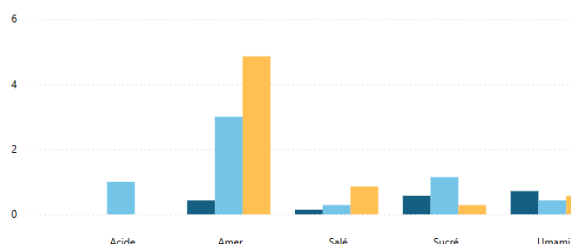
## ÉVOLUTION DE L'APPARENCE

Sa croûte lavée présente une belle évolution au fil de l'affinage, passant du jaune doré à l'orangé, puis à des teintes brunâtres et marbrées. Elle a également tendance à devenir plus humide avec le temps. La pâte, d'un ton crème uniforme, est parcourue d'ouvertures fermentaires bien réparties, dont la taille évolue au cours de l'affinage, caractéristique typique pour ce type de fromage.

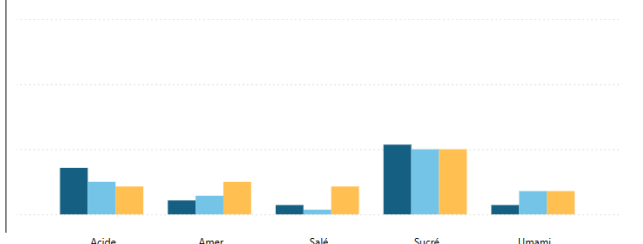
## PROFIL DE SAVEURS



### Croûte



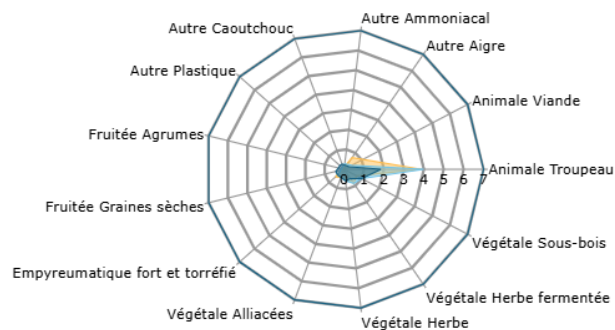
### Pâte



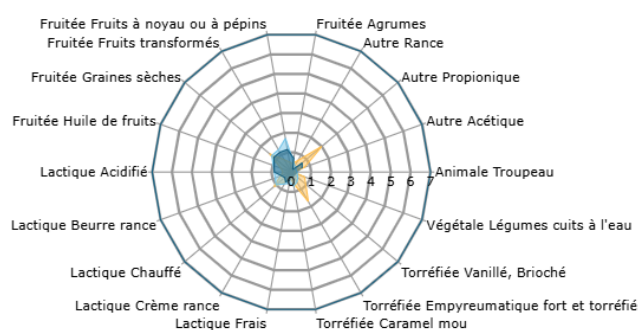
## PROFIL AROMATIQUE



### Croûte



### Pâte



## COMPORTEMENT À LA CUISSON\*

<b>Brunissement</b>	Aucun	= au fil du temps
<b>Étirement</b>	Moyen	↑ au fil du temps
<b>Temps de fonte<sup>1</sup></b>	Très rapide	= au fil du temps
<b>Étalement<sup>2</sup></b>	Faible	↑ au fil du temps

Le OKA l'Artisan fond très rapidement sans brunir, avec un filant moyen qui augmente au fil du temps et un étalement léger. Idéal pour plats au four et sandwichs chauds, moins adapté aux recettes demandant du doré.

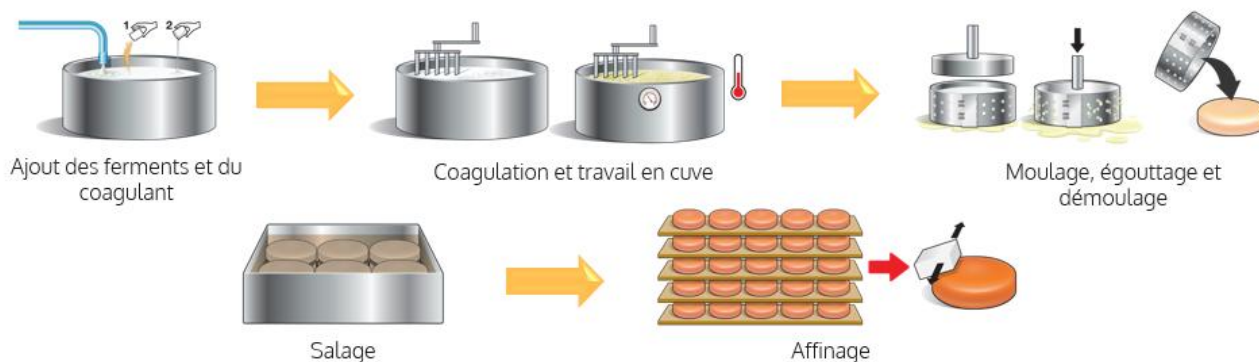
\*Évaluation du fromage jeune. Prendre note que l'évolution du fromage peut varier d'un lot à l'autre.

<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 ferme à croûte lavée commence par l'inoculation du lait pasteurisé avec des cultures nécessaires à l'acidification et à l'affinage. Le coagulant est ajouté peu après pour former un gel, lequel est ensuite découpé en cubes afin d'expulser le lactosérum. Un chauffage en cuve est appliqué pour ajuster l'humidité et la texture. Une fois le pH cible atteint, le caillé est moulé, pressé pour extraire le lactosérum, puis démoulé et salé en saumure avant d'être séché 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.



## INFORMATIONS TECHNIQUES

<b>Composition</b>	31 % MG, 37 % humidité
<b>Ingrédients</b>	Lait pasteurisé, sel, culture bactérienne, chlorure de calcium, présure
<b>Formats disponibles</b>	Meule d'environ 4,5 kg
<b>Affinage</b>	Environ 30 jours
<b>Durée de vie</b>	120 jours
<b>Code UPC</b>	067400624137
<b>Code SCC</b>	90067400624130
<b>T° dégustation idéale</b>	12-15 °C
<b>Coupe recommandée</b>	Pointes, bâtonnets

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1 cube of 3 cm (30 g)	
pour 1 cube de 3 cm (30 g)	
<b>Calories 110</b>	% Daily Value*
<b>Fat / Lipides 9 g</b>	12 %
Saturated / saturés 6 g	32 %
+ Trans / trans 0.3 g	
<b>Carbohydrate / Glucides 0 g</b>	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 0 g	0 %
<b>Protein / Protéines 8 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholestérol 25 mg</b>	
<b>Sodium 170 mg</b>	7 %
<b>Potassium 20 mg</b>	1 %
<b>Calcium 225 mg</b>	17 %
<b>Iron / Fer 0 mg</b>	0 %

\* 5 % or less is a little, 15 % or more is a lot  
\* 5 % ou moins c'est peu, 15 % ou plus c'est beaucoup