



PATTE BLANCHE

Fromagerie Bergeron, Chaudière-Appalaches

Pâte ferme sans lactose fabriquée à partir de lait de chèvre pasteurisé.

La Patte Blanche, création de la fromagerie Bergeron, révèle la douceur du lait de chèvre. Primé pour sa qualité et son originalité, il incarne le savoir-faire et l'innovation de cette entreprise de Saint-Antoine-de-Tilly.



DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Fondée en 1989 à Saint-Antoine-de-Tilly par les petits-enfants d'Edmond Bergeron, la fromagerie Bergeron perpétue une tradition familiale née dans les années 1940. Spécialisée dans le Gouda, elle a su allier savoir-faire, innovation et passion pour créer des fromages primés comme Le Louis Cyr, Le Classique Fumé et Le Fin Renard. Engagée dans sa communauté, elle soutient diverses causes tout en transmettant son amour du fromage de génération en génération.

3837, route Marie-Victorin, Saint-Antoine-de-Tilly, QC, G0S 2C0

(418) 886-2234

bergeron@fromagesbergeron.com

PRIX ET DISTINCTIONS

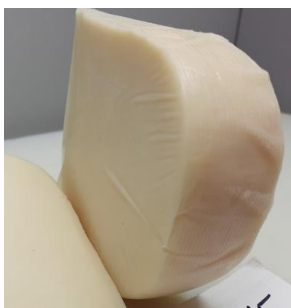
1	
2	
3	
4	
5	
6	



DESCRIPTION DU PRODUIT

La Patte Blanche de la fromagerie Bergeron est un fromage à pâte ferme et lisse dont le profil aromatique évolue avec le temps. Jeune, il présente une texture semi-ferme, souple et légèrement grasse, avec des notes lactiques fraîches et chauffées, une touche de noisette et de lait frais. À mi-vie, ses arômes se complexifient avec des notes fruitées et animales légères, parfois une pointe d'amertume, tout en conservant douceur et texture souple et lisse. Âgée, la Patte Blanche révèle des saveurs plus prononcées de lait cuit, de noisette rance et de notes terreuses ou végétales. Ses caractéristiques en font un fromage passe-partout.

2



ÉVOLUTION DE L'APPARENCE

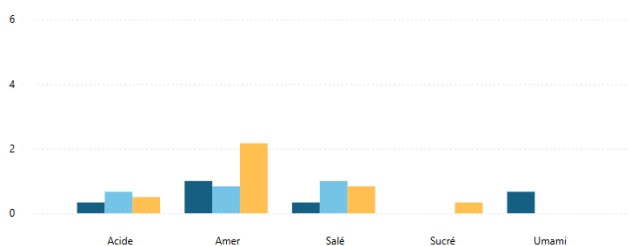
La Patte Blanche présente une pâte blanche à blanc crème, uniforme et lisse. Sans ouverture à l'état jeune, elle peut développer au fil du temps des ouvertures fermentaires et mécaniques bien réparties ou groupées en grappes.



PROFIL DE SAVEURS



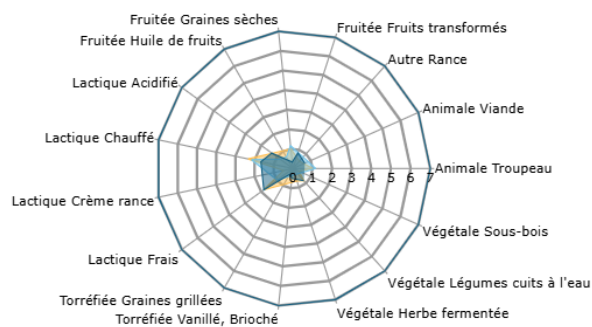
Pâte



PROFIL AROMATIQUE



Pâte



COMPORTEMENT À LA CUISSON*

Brunissement	Aucun	= au fil du temps
Étirement	Aucun	= au fil du temps
Temps de fonte¹	Très lent	= au fil du temps
Étalement²	Faible	↑ au fil du temps

Jeune, la Patte Blanche fond très lentement, sans brunir ni s'étirer, et s'étale peu. Avec l'affinage, seul l'étalement augmente légèrement, préservant une bonne tenue à la cuisson.

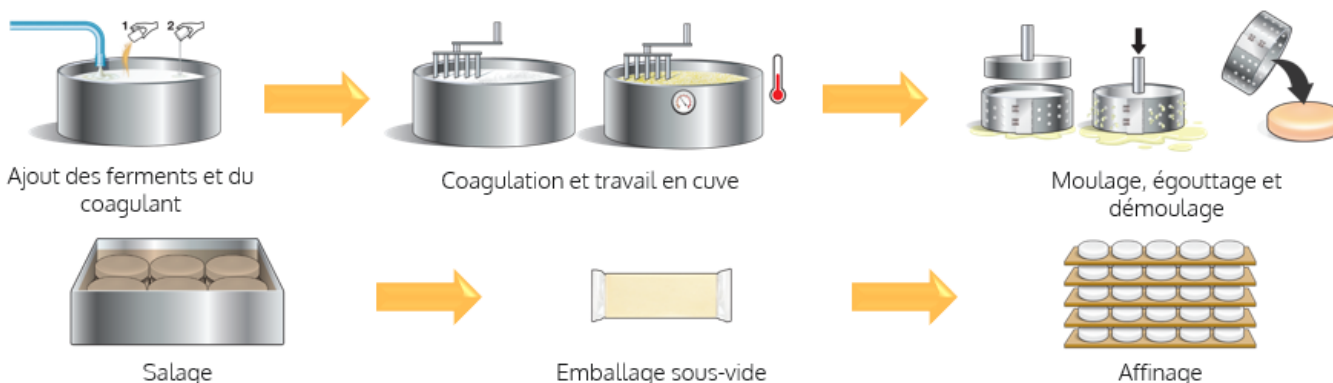
*Évaluation du fromage jeune. Prendre note que l'évolution du fromage peut varier d'un lot à l'autre.

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 de type Gouda débute par l'inoculation du lait pasteurisé avec des cultures favorables à l'acidification et à l'affinage du produit. On ajoute ensuite un coagulant, formant un gel découpé en petits grains de caillé, chauffés et agités pour ajuster la texture et l'humidité. Lorsque le pH cible est atteint, le caillé est moulé, pressé, puis salé en saumure. Après le saumurage, le fromage est emballé sous vide puis affiné à température contrôlée, jusqu'à atteindre sa texture et sa saveur optimales. Une fois sa saveur pleinement développée, il est prêt à être commercialisé et dégusté.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Composition	30 % MG, 40 % humidité
Ingrédients	Lait de chèvre pasteurisé, sel, chlorure de calcium, présure, culture bactérienne, sorbate de potassium et natamycine en surface
Formats disponibles	170 g, 2 kg (demi-meule), 4 kg (meule)
Affinage	15 semaines
Durée de vie	6 mois
Code UPC	062036619588
Code SCC	Aucun
T° dégustation idéale	12-15 °C
Coupe recommandée	Pointes, bâtonnets, cubes

Valeur nutritive Nutrition Facts

par cube de 3 cm (30 g)
Per 3 cm cube (30 g)

Calories 110	% valeur quotidienne*
Lipides / Fat 9 g	12 %
saturés / Saturated 6 g	31 %
+ trans / Trans 0,2 g	
Glucides / Carbohydrate 2 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 7 g	
Cholestérol / Cholesterol 30 mg	
Sodium 130 mg	6 %
Potassium 20 mg	0 %
Calcium 250 mg	19 %
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