



## PETIT PRINCE

**Fromagerie du Vieux St-François, Laval**

**Pâte molle non affinée fabriquée à partir de lait de chèvre pasteurisé.**

Le Petit Prince est un fromage doux et authentique, décliné en quatre versions : nature, ciboulette, cinq poivres et herbes de Provence. Son nom vient du surnom donné par la fondatrice de la fromagerie, Mme Latour, à son fils aîné. Un fromage plein d’histoire et de saveur.



1

## DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

La fromagerie du Vieux Saint-François offre des fromages de qualité, fabriqués avec le lait du troupeau provenant de la ferme La Petite Gambade. Grâce à leur savoir-faire, Marc-André et Christelle Marchand créent des fromages uniques en alliant minutie, rigueur et créativité. Sur place, il est possible d’observer les artisans à l’œuvre et de savourer des fromages faits avec passion.

4740, Boulevard des Mille-Îles, Laval, QC, H7J 1A1  
(450) 666-6810

[fromagerievieuxstfrancois@gmail.com](mailto:fromagerievieuxstfrancois@gmail.com)

## PRIX ET DISTINCTIONS

1	
2	
3	
4	
5	
6	



## DESCRIPTION DU PRODUIT

Le Petit Prince offre une texture crémeuse, fondante et légèrement crayeuse, idéale pour être tartinée. Son goût lactique acidulé, rappelant un léger arôme de yogourt, apporte une belle fraîcheur en bouche avec une pointe citronnée. Des notes subtiles de légumes, de graines sèches et une finale légèrement caprine viennent enrichir son profil aromatique. Son acidité soutenue et sa texture fine en font un fromage délicat et savoureux, parfait pour une dégustation simple ou en accompagnement de diverses préparations.

2



## ÉVOLUTION DE L'APPARENCE

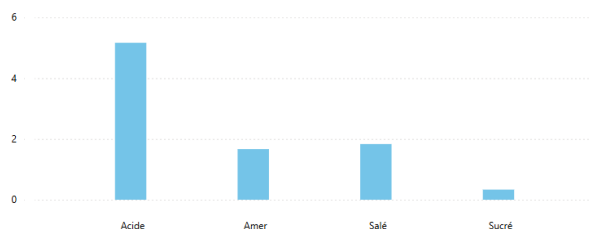
La pâte du fromage Le Petit Prince est blanche, uniforme et lisse, sans aucune ouverture ni formation de trous. Elle ne subit aucun affinage, ce qui lui confère une texture fraîche et fondante.



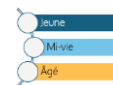
## PROFIL DE SAVEURS



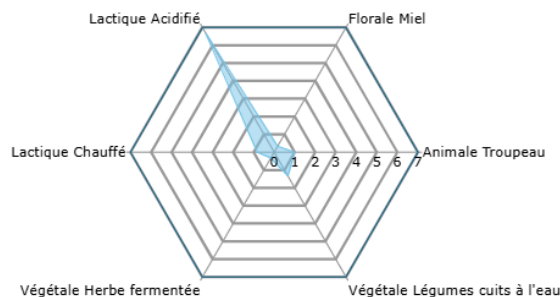
### Pâte



## PROFIL AROMATIQUE



### Pâte



## COMPORTEMENT À LA CUISSON\*

<b>Brunissement</b>	Aucun	= au fil du temps
<b>Étirement</b>	Aucun	= 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

Sans brunissement ni étirement, avec une fonte nulle et un faible étalement : Le Petit Prince reste stable à la cuisson, parfait pour des présentations nettes et maîtrisées.

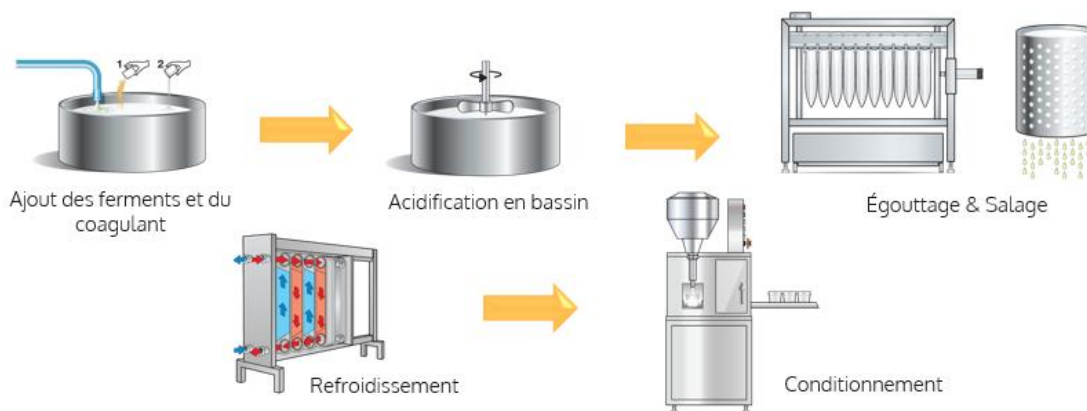
\*Évaluation du fromage jeune. Prendre note que l'évolution du fromage peut varier d'un lot à l'autre.

<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 lactique commence par l'inoculation du lait pasteurisé avec des cultures bactériennes pour l'acidification, suivie de l'ajout d'une faible dose de coagulant. Après plusieurs heures, un gel acide se forme et est doucement brisé sans chauffage. Le gel est ensuite égoutté par gravité dans des cotons à fromage qui aident à l'expulsion du lactosérum. Une fois l'humidité adéquate atteinte, le fromage est salé et/ou assaisonné, refroidi, puis conditionné en pots ou en sachets pour la vente.



## INFORMATIONS TECHNIQUES

<b>Composition</b>	17 % MG, 63 % humidité
<b>Ingrédients</b>	Nature : Lait de chèvre pasteurisé, culture bactérienne, sel, présure
<b>Formats disponibles</b>	175 g
<b>Affinage</b>	Fromage non affiné
<b>Durée de vie</b>	2 mois
<b>Code UPC</b>	628592275011
<b>Code SCC</b>	Aucun
<b>T° dégustation idéale</b>	4-8 °C
<b>Coupe recommandée</b>	Sur une croûte de pain

m.g.	17 %
humidité	63 %
<b>Valeur nutritive</b> Par portion de (30g)	
<b>Calories 110</b> *% valeur quotidienne	
Lipides 6 g	8 %
Saturés 4 g	8 %
+ trans 0.2 g	21 %
Glucides 1 g	%
Fibres 0 g	0 %
Sucres 1 g	%
Protéines 6 g	%
Cholestérol 20 mg	%
Sodium 90 mg	4 %
Potassium 50 mg	1 %
Calcium 40 mg	4 %
Fer	0 %

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