



SAINT-PAULIN

Fromagerie Fritz Kaiser, Montérégie

Pâte semi-ferme fabriquée à partir de lait de vache pasteurisé recouverte d'un enduit alimentaire.

Le Saint-Paulin de Fritz Kaiser est un fromage à pâte semi-ferme d'inspiration suisse, fabriqué artisanalement au Québec. La fromagerie familiale utilise du lait de vache et de chèvre pour créer des fromages de qualité, dont le Saint-Paulin.



1

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

En 1981, Fritz Kaiser fonde une petite fromagerie à Noyan, au Québec, avec l'ambition de créer des fromages artisanaux d'exception. Plus de 40 ans plus tard, la Fromagerie Fritz Kaiser s'impose comme une référence au Canada, reconnue pour ses produits primés et son engagement envers la qualité. Le savoir-faire de l'entreprise évolue avec le temps, tout en perpétuant les traditions fromagères européennes qui font la renommée de ses fromages.

459, chemin de la 4e Concession, Noyan, QC, J0J 1B0
(450) 294-2207
info@fkaiser.com

PRIX ET DISTINCTIONS

1	
2	
3	
4	
5	
6	



DESCRIPTION DU PRODUIT

Le Saint-Paulin est un fromage à pâte semi-ferme, pressée et non cuite, recouvert d'une croûte orangée en polyvinyle. Sa pâte souple, tendre et lisse conserve la même texture à tous les stades d'affinage, mais ses arômes évoluent avec le temps. Jeune, il offre un goût lactique frais et doux, légèrement acidulé, avec des notes d'herbes et de graines sèches, en restant un fromage passe-partout. À mi-vie, il gagne en complexité avec des saveurs lactiques acidulées, un côté beurré et des nuances végétales plus marquées, parfois umami ou légèrement torréfiées. Vieilli, il présente un équilibre entre arômes lactiques, beurrés et végétaux cuits, relevés de touches d'ail, de torréfaction ou de fruits secs, avec une acidité plus prononcée et une légère amertume. L'astringence et les notes métalliques augmentent subtilement avec l'âge, apportant une finale plus persistante en bouche.



ÉVOLUTION DE L'APPARENCE

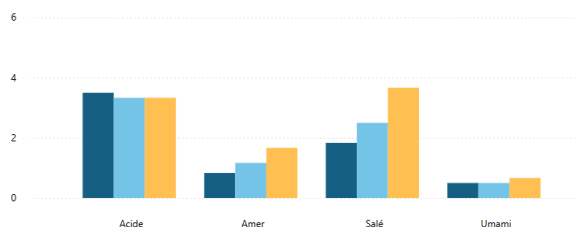
Le Saint-Paulin présente une croûte orangée en polyvinyle, lisse et uniforme, renfermant une pâte beige homogène aux fines ouvertures fermentaires et mécaniques bien réparties, dont l'apparence n'évolue pas au fil du temps.



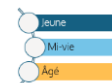
PROFIL DE SAVEURS



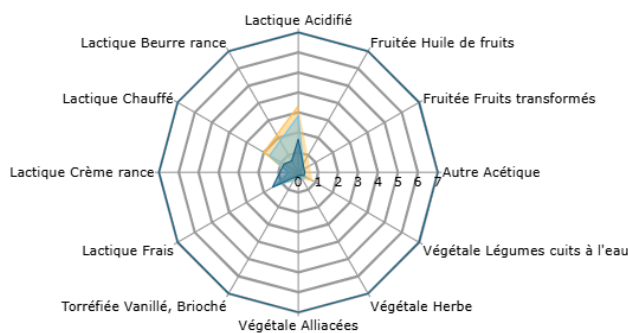
Pâte



PROFIL AROMATIQUE



Pâte



COMPORTEMENT À LA CUISSON*

Brunissement	Léger	= au fil du temps
Étirement	Faible	↑ au fil du temps
Temps de fonte¹	Très rapide	= au fil du temps
Étalement²	Faible	↓ au fil du temps

Le Saint-Paulin fond très rapidement avec un brunissement léger et un étalement limité qui diminue avec l'âge. Peu filant mais souple, il convient bien aux gratins et plats au four, mais moins aux recettes demandant un effet filant ou une forte coloration.

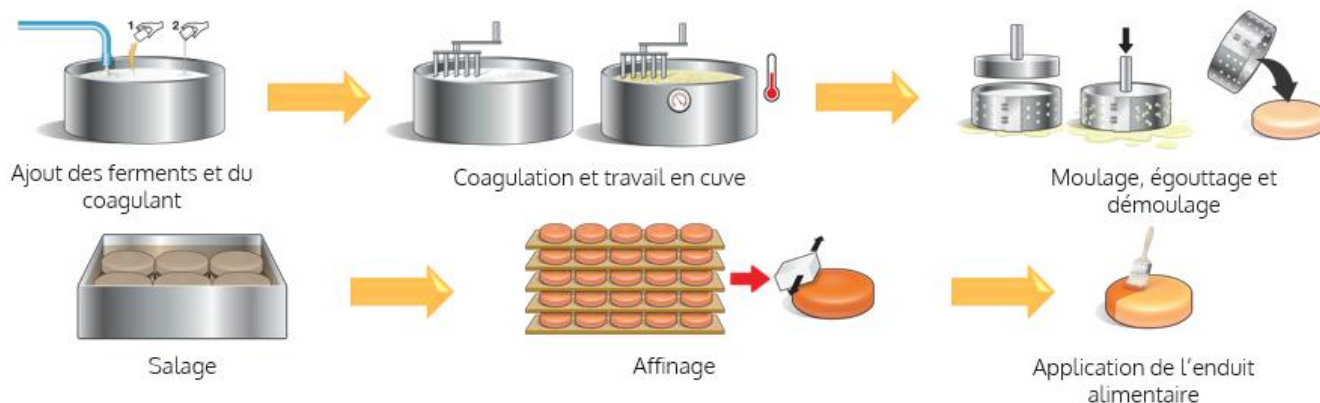
*Évaluation du fromage jeune. Prendre note que l'évolution du fromage peut varier d'un lot à l'autre.

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 d'un fromage à pâte semi-ferme de type Saint-Paulin débute par l'inoculation du lait pasteurisé avec des cultures d'acidification et d'affinage. Après ajout du coagulant, le gel obtenu est découpé en cubes pour libérer le lactosérum, puis légèrement chauffé afin d'ajuster humidité et texture. Lorsque le pH cible est atteint, le caillé est moulé, pressé, démoulé et salé en saumure. L'affinage se poursuit en hâloirs à température et humidité contrôlées, avec retournements réguliers et traitements à la solution saline, jusqu'à obtenir la texture et le goût recherchés. Les meules sont ensuite protégées par un enrobage de polyvinyle et conservées en hâloirs encore quelque temps avant leur mise en marché.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Composition	25 % MG, 46 % humidité	Valeur nutritive pour 1 cube de 3 cm (30 g) Calories 100 % Valeur quotidienne* Lipides 6 g 8 % saturés 5 g 25 % +trans 0 g Glucides 1 g Fibres 1 g 0 % Sucres 0 g 0 % Protéines 6 g Cholestérol 15 mg Sodium 220 mg 10 % Potassium 30 mg 1 % Calcium 175 mg 13 % Fer 0 mg 0 % <small>*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup</small>
Ingrédients	Lait pasteurisé partiellement écrémé, sel, culture bactérienne, chlorure de calcium, présure	
Formats disponibles	2,2 kg	
Affinage	4 semaines	
Durée de vie	120 jours à l'emballage	
Code UPC	771615100071	
Code SCC	90771615100074	
T° dégustation idéale	12 °C	
Coupe recommandée	Pointes, bâtonnets, cubes	