



SŒUR ANGÈLE

Fromagerie Fritz Kaiser, Montérégie

Pâte molle à croûte fleurie fabriquée à partir de lait de vache et de chèvre pasteurisé.

Le fromage Sœur Angèle rend hommage à la religieuse québécoise. Créé par Fromages CDA et la fromagerie Fritz Kaiser, il contribue à la Fondation Sœur Angèle, qui soutient les jeunes en difficulté dans le domaine culinaire.



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. Transmis de génération en génération, le savoir-faire de l'entreprise évolue tout en préservant les traditions qui font la renommée de ses fromages.

459, chemin de la 4e Concession, Noyan, QC, J0J 1B0

(450) 294-2207

info@fkaiser.com

RIX ET DISTINCTIONS

	World Cheese Awards, Bronze, 2023, 2022
	American Cheese Society, 2ième place, 2012
	Royal Agriculture Winter Fair, 2ième place, 2012
	World Cheese Awards, Bronze, 2011, 2010
	American Cheese Society, 1ième place, 2010
	Caseus, Finaliste, 2010



DESCRIPTION DU PRODUIT

Le Sœur Angèle est un fromage à pâte molle et croûte fleurie de type brie, mariant les laits de vache et de chèvre avec ajout de crème fraîche. Sa pâte onctueuse, blanc crème, offre une finale caprine et des arômes de champignon frais. Jeune, il dégage des notes végétales et de sous-bois, accompagnées de champignon, de légumes cuits et d'une pointe animale, dans une texture fondante et lisse. À mi-affinage, ses saveurs gagnent en complexité avec des nuances lactiques chauffées, fruitées et terreuses, tout en conservant une pâte tendre et souple. Plus âgé, son profil devient intense, marqué par la présence d'ammoniac et relevé de touches d'ail, de bouillon et de champignon, avec une texture grasse et tartinable et une sensation en bouche plus piquante et persistante.



ÉVOLUTION DE L'APPARENCE

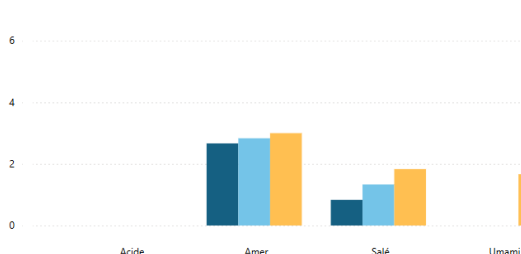
Le Sœur Angèle présente une croûte blanche qui peut se parsemer de fines taches brunes avec le temps. Sa pâte blanc crème, uniforme, révèle de petites ouvertures mécaniques harmonieusement réparties.



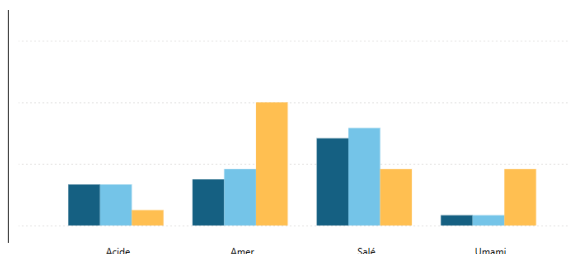
PROFIL DE SAVEURS



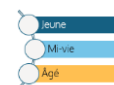
Croûte



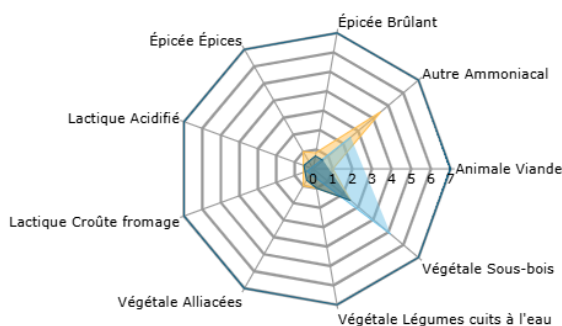
Pâte



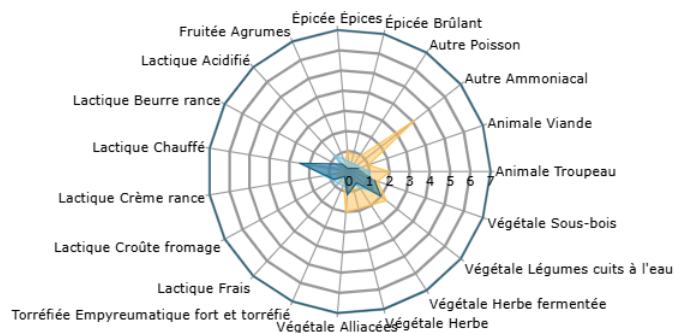
PROFIL AROMATIQUE



Croûte



Pâte



COMPORTEMENT À LA CUISSON*

Brunissement	Aucun	= au fil du temps
Étirement	Aucun	= au fil du temps
Temps de fonte¹	Lent	↓ au fil du temps
Étalement²	Moyen	↓ au fil du temps

Jeune, le Sœur Angèle fond lentement et s'étale modérément. Avec l'affinage, le temps de fonte et l'étalement diminuent, ce qui en fait un fromage plus stable à la cuisson, idéal pour des préparations où l'on recherche une texture onctueuse sans excès de liquéfaction.

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

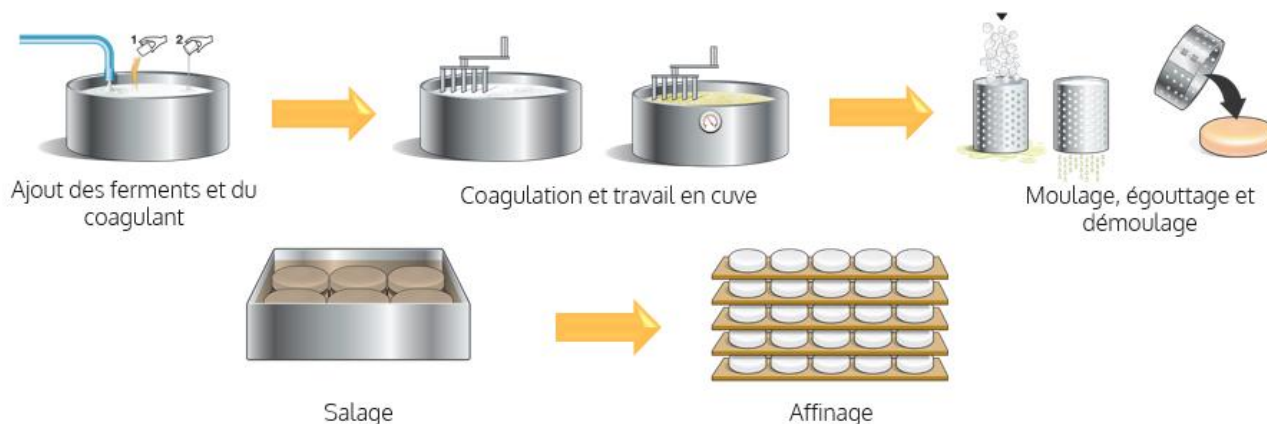
¹Temps requis pour affecter la texture du fromage.

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 à pâte molle à croûte fleurie débute par l'inoculation du lait pasteurisé avec les cultures d'acidification et d'affinage nécessaires, suivie de l'ajout du coagulant. Le caillé est découpé en gros cubes, moulé et égoutté par gravité. Après avoir effectué le retournement des moules à quelques reprises et une fois le pH atteint, les fromages sont démoulés, salés en saumure, ressuyés, puis affinés dans des hâloirs à température et humidité contrôlées. Lorsque le *Penicillium* est suffisamment développé, les fromages sont emballés et poursuivent leur affinage jusqu'à l'obtention du goût souhaité.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Composition	29 % MG, 50 % humidité
Ingrédients	Lait de vache et de chèvre pasteurisé, crème pasteurisée, sel, chlorure de calcium, culture bactérienne, présure, <i>P. candidum</i>
Formats disponibles	180 g, 2 kg
Affinage	28 jours
Durée de vie	180g : 80 jours à la production 2kg : 100 jours à la production
Code UPC	771615300907
Code SCC	10771615300904
T° dégustation idéale	8 °C
Coupe recommandée	Pointes

Valeur nutritive Nutrition Facts	
Pour 30 g / Per 30 g	
Calories 100 <small>* Valeur quotidienne * Daily Value</small>	
Lipides / Fat 8 g	11%
Saturés / Saturated 5 g	27%
+ Trans / Trans 0.3 g	
Glucides / Carbohydrate 2 g	
Fibres / Fibre 0 g	0%
Sucres / Sugars 0 g	0%
Protéines / Protein 6 g	
Cholestérol / Cholesterol 25 mg	8%
Sodium 190 mg	8%
Potassium 30 mg	1%
Calcium 200 mg	15%
Iron / Fer 0mg	0%
<small>*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup *5% or less is a little, 15% or more is a lot</small>	