

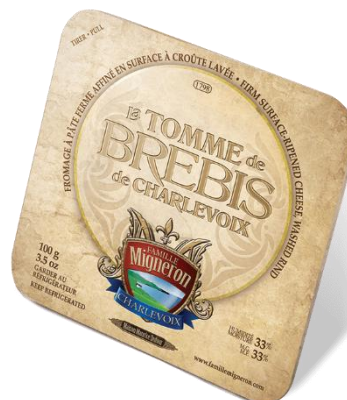


## TOMME DE BREBIS DE CHARLEVOIX

**Famille Migneron, Capitale-Nationale**

**Pâte ferme à croûte lavée fabriquée à partir de lait de brebis pasteurisé.**

La Tomme de Brebis de Charlevoix, inspirée des traditions de montagne, révèle une pâte irrégulière et une croûte champignonnée. Intense et aromatique, elle exprime toute la richesse du lait 100 % brebis du terroir charlevoisien.



## DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Depuis 1994, Maurice Dufour et Francine Bouchard ont marqué l'histoire de la micro-fromagerie au Québec. Aujourd'hui menée par la deuxième génération, la Famille Migneron crée des fromages fins, vins et spiritueux avec authenticité et passion. Ancrée dans Charlevoix, l'entreprise valorise innovation, gourmandise et développement durable. L'arrivée des fromages au lait de brebis en 2004 illustre son esprit novateur et son attachement au terroir.

1339, boulevard Monseigneur de Laval, Baie Saint-Paul, QC, G3Z 2X6  
 (418) 435-5692  
[info@familemigneron.com](mailto:info@familemigneron.com)

## PRIX ET DISTINCTIONS

1	
2	
3	
4	
5	
6	



## DESCRIPTION DU PRODUIT

La Tomme de Brebis de Charlevoix, élaborée avec du lait 100 % brebis, s'inspire des fromages de montagne et exprime la richesse du terroir charlevoisien. Jeune, elle présente une pâte semi-ferme et lisse aux arômes lactiques, végétaux et légèrement beurrés, soutenus par une croûte sèche et expressive. À mi-vie, elle révèle une texture plus granuleuse et friable, avec des saveurs complexes de sous-bois, d'umami et de noisette, où la croûte gagne en intensité. Affinée plus longuement, elle devient ferme et piquante, avec des notes profondes fruitées, lactiques et animales, offrant une expérience riche et soutenue aux amateurs de fromages de caractère.



## ÉVOLUTION DE L'APPARENCE

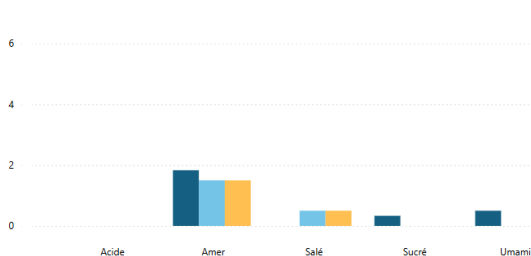
La Tomme de Brebis de Charlevoix jeune présente une croûte grise, rosée et uniforme qui devient beige et raboteuse avec le temps. Sa croûte renferme une pâte jaune paille, plus soutenue en périphérie, lisse et sans ouverture.



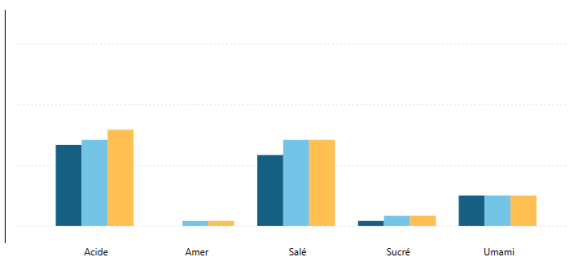
## PROFIL DE SAVEURS



### Croûte



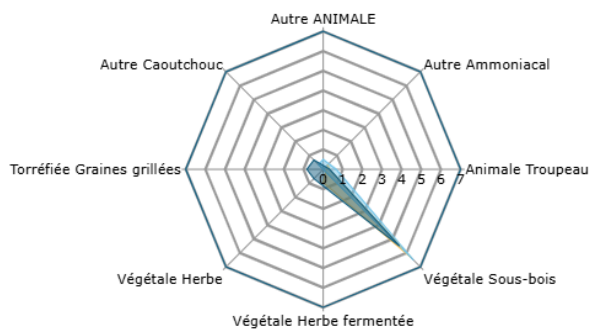
### Pâte



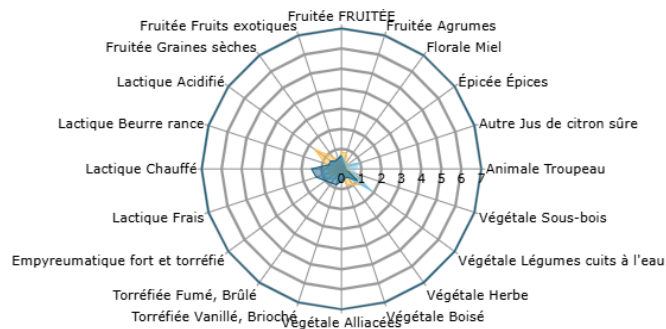
## PROFIL AROMATIQUE



### Croûte



### Pâte



## COMPORTEMENT À LA CUISSON\*

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

La Tomme de brebis de Charlevoix fond à vitesse moyenne sans brunir, avec peu d'étirement et un étalement d'abord marqué qui se réduit avec l'âge. Elle s'exprime mieux dans les gratins, quiches, sauces ou plats mijotés, où l'on privilégie une fonte onctueuse.

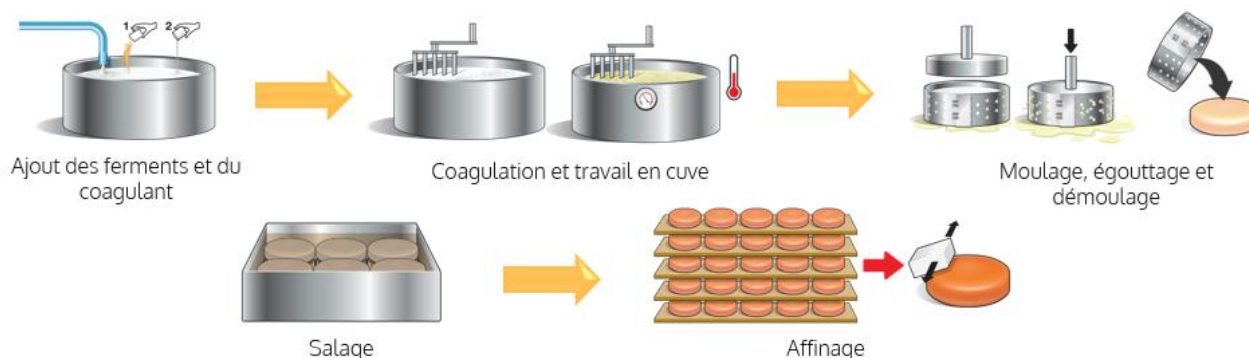
\*Évaluation du fromage jeune. Prendre note que l'évolution du fromage peut varier d'un lot à l'autre.

<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 de fromages à pâte ferme à croûte lavée commence par l'inoculation du lait pasteurisé avec des cultures favorisant son acidification et son 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 ressuyé 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>	33 % MG, 33 % humidité
<b>Ingrédients</b>	Lait de brebis pasteurisé, sel, culture bactérienne, chlorure de calcium, présure, lysozyme (œuf)
<b>Formats disponibles</b>	Barquette de 100 g et meule de 2,5 kg
<b>Affinage</b>	8-12 mois
<b>Durée de vie</b>	Barquette : 120 jours Meule : 90 jours
<b>Code UCC barquettes</b>	10698822000048 (6 unités par caisse)
<b>Code UCC meules</b>	90698822000044 (6 unités par caisse)
<b>T° dégustation idéale</b>	12-15 °C
<b>Coupe recommandée</b>	Fines tranches, pointes, bâtonnets, cubes

Nutrition Facts		Valeur nutritive	
CUBE DE 3CM (30g)		CUBE OF 3CM (30g)	
Calories	120	% Daily Value*	
Fat / Lipides	9g	12%	
Saturated / saturés	6g		
Trans / trans	0.3g	32%	
Carbohydrate / Glucides	1g		
Fibre / Fibres	0g	0%	
Sugars / Sucres	0g	0%	
Protein / Protéines	7g		
Cholesterol / Cholestérol	35mg		
Sodium	150mg	7%	
Potassium	20mg	1%	
Calcium	250mg	20%	
Iron / Fer	0.1mg	1%	

\* 1% or less is a little, 10% or more is a lot  
\* 0% or more or not good, 15% or plus, not necessary