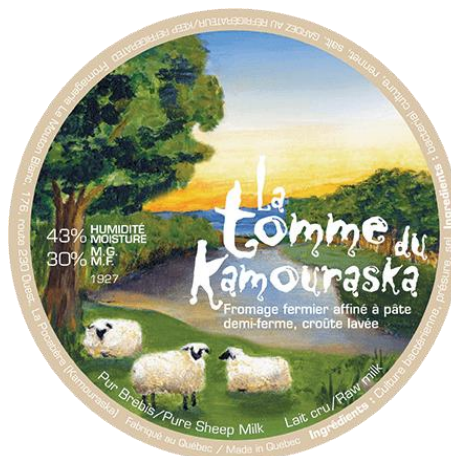


TOMME DU KAMOURASKA

Fromagerie Mouton Blanc, Bas-Saint-Laurent

Pâte semi-ferme à croûte naturelle fabriquée à partir de lait cru de brebis.

La Tomme du Kamouraska a été créée en 2004 à la fromagerie Le Mouton Blanc. Élaborée à partir du lait du troupeau de brebis de la ferme, elle incarne le savoir-faire artisanal et le terroir du Kamouraska.









DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

La fromagerie Le Mouton Blanc, nichée aux portes du Kamouraska, est née en 2004 de la passion de Rachel, bergère, et de Pascal-André, fromager. Ensemble, ils créent des fromages artisanaux à base de lait cru de brebis issu de leur propre troupeau, traité avec soin, associé au lait de vache Jersey provenant d'élevages sélectionnés, le tout dans le respect d'un terroir d'exception. Située au pied des Monadnocks, la fromagerie se distingue par ses caves d'affinage souterraines, alliant savoir-faire, développement durable et respect de l'environnement.

176, route 230, La Pocatière, QC, G0R 1Z0
 (418) 856-6627
le.mouton.blanc@sympatico.ca

PRIX ET DISTINCTIONS

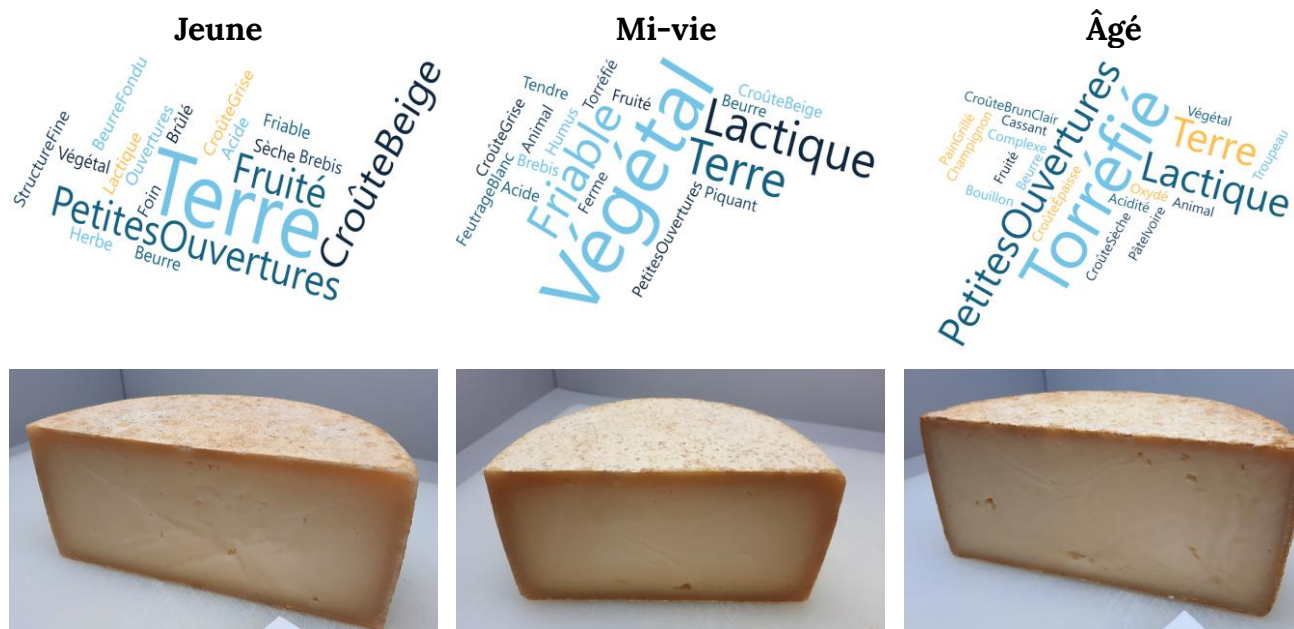
	Caseus, Sélection Caseus, Prix du public, 2006
	
	
	
	
	



DESCRIPTION DU PRODUIT

Fromage de brebis à croûte naturelle, la Tomme du Kamouraska se distingue par sa texture ferme et friable, sans élasticité, et sa croûte coriace et granuleuse. Plus jeune, elle dévoile un profil dominé par une acidité lactique légère et des notes végétales et de sous-bois, soutenues par des nuances torréfiées et vanillées. Sa pâte exprime un équilibre délicat entre des arômes fruités, herbacés et lactiques, laissant une sensation persistante en bouche. Avec l'âge, le fromage gagne en intensité : les arômes animaux et de cave humide se renforcent, tandis que des notes fruitées, florales et de beurre s'ajoutent pour former un profil plus complexe. En bouche, ses sensations astringentes et légèrement piquantes s'amplifient au fil du temps, faisant de la Tomme du Kamouraska un fromage de caractère, idéal à savourer en fin de repas.

2



ÉVOLUTION DE L'APPARENCE

La Tomme du Kamouraska présente une croûte beige à brun grisâtre, d'abord lisse et marquée de petites taches à mi-vie, puis devenant plus uniforme et raboteuse avec l'affinage. Sa pâte, d'un blanc crème tirant sur l'ivoire, est homogène et ponctuée de petites ouvertures mécaniques bien réparties.

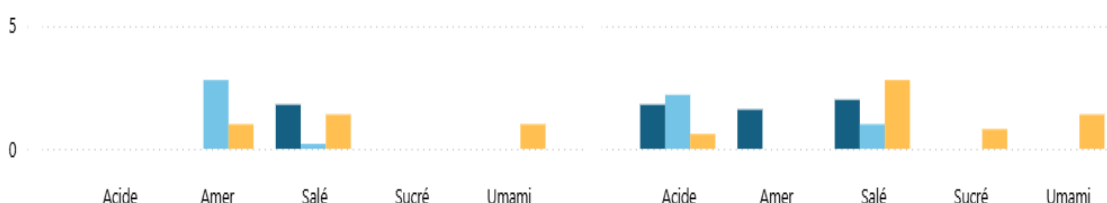


PROFIL DE SAVEURS



Croûte

Pâte

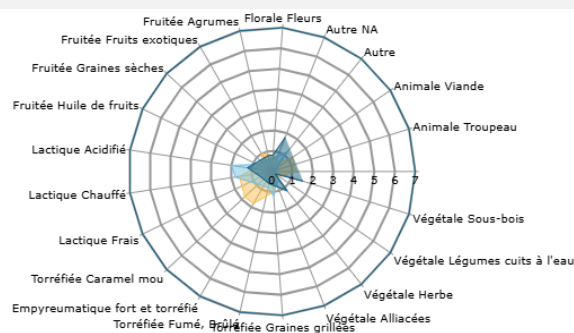
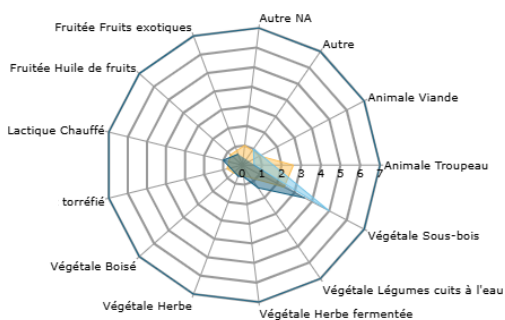


PROFIL AROMATIQUE



Croûte

Pâte



COMPORTEMENT À LA CUISSON*

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

La Tomme du Kamouraska fond lentement sans brunir, avec un bel étirement qui diminue avec l'âge. Son étalement moyen assure une bonne tenue à la chaleur, idéale pour les gratins, raclettes ou plats fondants.

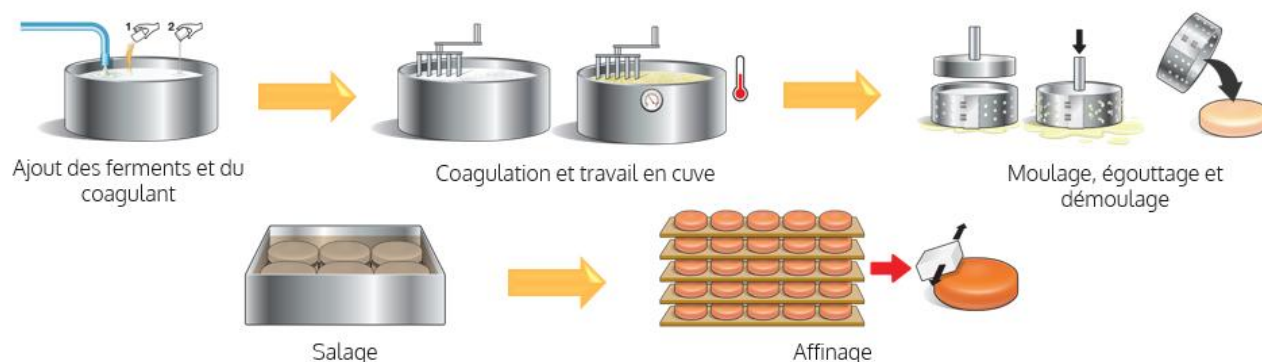
*Évaluation du fromage jeune. Prendre note que l'évolution du fromage peut varier d'un lot à l'autre.

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 semi-ferme à croûte naturelle commence par l'inoculation du lait cru avec des cultures d'acidification et d'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 peut être 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 frottés à sec jusqu'à atteindre l'apparence et le goût souhaités. Ils sont ensuite emballés sous pellicule spécialisée.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Composition	30 % MG, 43 % humidité
Ingrédients	Lait cru de brebis, culture bactérienne, sel, présure
Formats disponibles	150 g, 2,4 kg
Affinage	4 à 6 mois
Durée de vie	N/A
Code UPC	Aucun
Code SCC	Aucun
T° dégustation idéale	16 °C
Coupe recommandée	Pointes, bâtonnets

Valeur nutritive	
Par portion de (30g)	
Calories 110	<small>**% valeur quotidienne</small>
Lipides 6 g	14 %
Saturés 6 g	
+ trans 0 g	30 %
Glucides 0 g	0 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 0 g	
Protéines 8 g	
Cholestérol 20 mg	
Sodium 230 mg	10 %
Potassium 400 mg	9 %
Calcium 245 mg	20 %
Fer	20 %

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