



TRIPLE-CRÈME

Laiterie Charlevoix, Capitale-Nationale

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

Savoureux et raffiné, le Triple-Crème séduit par sa richesse et son onctuosité. Dernière nouveauté de la Laiterie Charlevoix, il incarne parfaitement le savoir-faire de la maison. Lancé en 2022, le Triple-Crème a déjà laissé sa marque dans divers concours.









DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Fondée en 1948, la Laiterie Charlevoix est toujours dirigée par la famille Labbé, aujourd'hui rendue à la quatrième génération. Partie de l'embouteillage et de la distribution de lait, l'entreprise s'est tournée dès les années 1970 vers la production de fromages fins. Avec l'acquisition d'Aux Terroirs en 2014 et le développement de son propre réseau de boutiques, elle est devenue un acteur majeur de la distribution de fromages artisanaux au Canada.

1167, Boulevard Mgr de Laval, Baie-Saint-Paul, QC, G3Z 2W7
 (418) 435-2184
info@laiteriecharlevoix.com

PRIX ET DISTINCTIONS

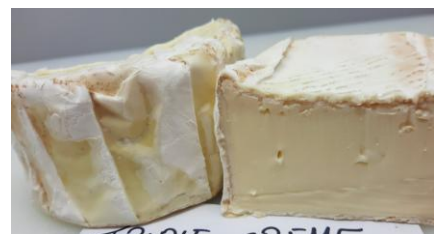
-  Caseus, Lauréat, Catégorie fromage de lait de vache à croûte fleurie, 2024
-  Royal Agricultural Winter Fair, 1^{ère} place, Pâte molle à croûte fleurie, 2023
- 
- 
- 
- 



DESCRIPTION DU PRODUIT

Fromage à pâte molle et à croûte fleurie, le Triple-Crème de Charlevoix se distingue par sa richesse et son onctuosité. Jeune, il offre une texture crémeuse avec un cœur encore friable et des arômes lactiques frais, herbacés et légèrement champignonneux. À mi-vie, sa pâte devient plus homogène et fondante, développant un bel équilibre entre notes végétales et lactiques, avec une intensité aromatique plus marquée. Affiné, il évolue vers une texture tartinable et des saveurs puissantes, dominées par le sous-bois, les champignons et parfois des accents ammoniacaux. C'est un fromage gourmand, dont le profil évolue nettement selon son degré de maturité.

2



ÉVOLUTION DE L'APPARENCE

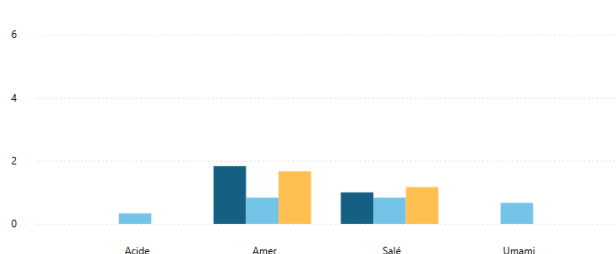
Le Triple-Crème de Charlevoix présente une croûte blanche qui jaunit légèrement en vieillissant, parfois marbrée de petites taches. Sa pâte blanc crème, lisse et uniforme, révèle des ouvertures mécaniques et fermentaires généralement bien réparties.



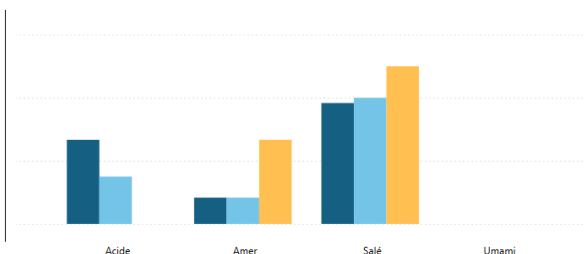
PROFIL DE SAVEURS



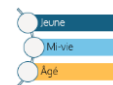
Croûte



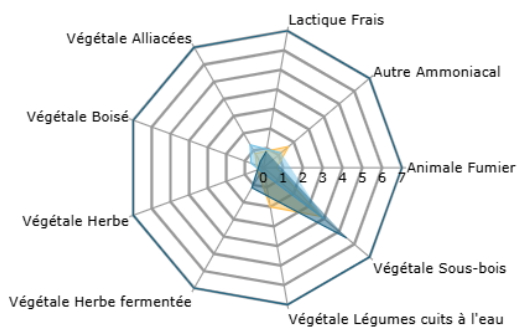
Pâte



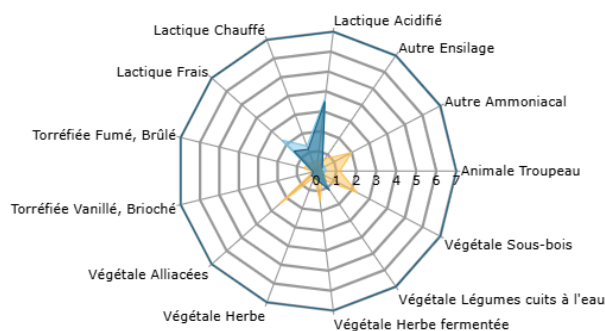
PROFIL AROMATIQUE



Croûte



Pâte



COMPORTEMENT À LA CUISSON*

Brunissement	Léger	↓ au fil du temps
Étirement	Aucun	= au fil du temps
Temps de fonte¹	Rapide	↓ au fil du temps
Étalement²	Faible	↑ au fil du temps

Fondant rapide et peu brunissant, le Triple-Crème gagne en onctuosité avec l'âge. Parfait pour tartines, sauces crémeuses ou pour napper délicatement légumes et viandes.

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

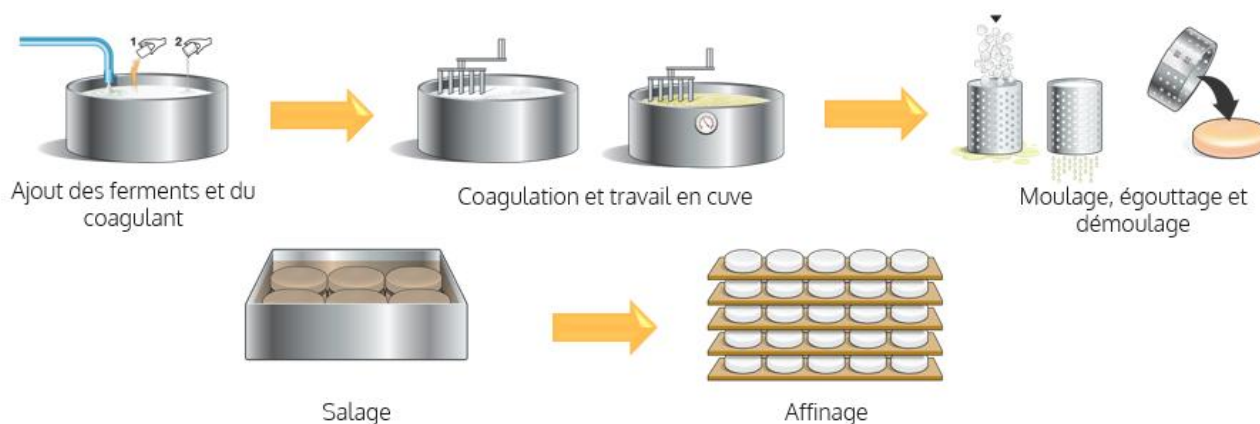
¹Temps requis pour affecter la texture du fromage.

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, puis affinés dans des hâloirs à température et humidité contrôlées. Lorsque le *Penicillium* et le *Geotrichum* sont suffisamment développés, les fromages sont emballés et poursuivent leur affinage jusqu'à l'obtention du goût souhaité.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Composition	35 % MG, 50 % humidité
Ingrédients	Lait pasteurisé, crème pasteurisée, sel, culture bactérienne, présure,
Formats disponibles	200 g, 800 g
Affinage	14-21 jours
Durée de vie	200 g : 2 mois + 7 jours 800 g : 2 mois + 7 jours
Code UPC	Aucun
Code SCC	Aucun
T° dégustation idéale	8 °C
Coupe recommandée	Pointes

Valeur nutritive Nutrition Facts	
par cube de 3 cm (30 g) Per 3 cm cube (30 g)	
Calories 110	% valeur quotidienne* % Daily Value**
Lipides / Fat 10 g	13%
saturés / Saturated 6 g + trans / Trans 0.3 g	32%
Glucides / Carbohydrate 1 g	
Fibres / Fibre 0 g	0%
Sucres / Sugars 0 g	0%
Protéines / Protein 4 g	
Cholestérol / Cholesterol 35 mg	12%
Sodium 160 mg	7%
Potassium 30 mg	1%
Calcium 75 mg	6%
Fer / Iron 0 mg	0%

* 5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup
** 5% or less is a little, 15% or more is a lot