



Soeur Angèle

Fromage à pâte molle à croûte fleurie de type camembert. La particularité de ce fromage se situe dans le mariage des laits de vache et de chèvre où y est incorporée de la crème fraîche. Il a une pâte onctueuse, plus longue en bouche avec une finale caprine. Son arôme de champignon frais provient de la croûte fleurie, et son goût de beurre et de crème se prolonge sur une note caprine.

Gras : 29 %
Humidité : 50 %
Lait de vache et de chèvre



Roubine de Noyan

Fromage fait de lait de vache, pâte molle à croûte mixte. Tout en jeunesse, sa croûte est mince et blanchâtre sur un fond légèrement cuivré. Odeurs de champignons de terre, goût subtil de beurre noisetté. Une pâte de fondante à coulante, ayant beaucoup de tendreté au cœur.

Gras : 29 %
Humidité : 50 %
Lait de vache



L'Empereur

Fromage à pâte molle à croûte lavée avec une odeur de navet et une saveur de beurre salé. Fromage de grand caractère aux qualités des plus variées: souplesse, richesse aromatique et présence d'une palette de saveurs complexes. Ce fromage porte très bien son nom!

Gras : 26 %
Humidité : 50 %
Lait de vache



Chevrochon

Version 100 % lait de chèvre du fromage L'empereur. Pâte blanchâtre. Souple, flexible et texture crémeuse. Arôme de terre. Doux et saveur agréable de lait de chèvre.

Gras : 26 %
Humidité : 50 %
Lait de chèvre



St-Paulin Fritz

Fromage à pâte demi-ferme avec surface lisse recouverte d'un colorant végétal alimentaire orangé. Sa pâte, de crème à jaune pâle, est souple et élastique. Découvrez des arômes de lait et de yogourt avec un goût de beurre et de noix à peine acidulé.

Gras : 25 %
Humidité : 50 %
Lait de vache



Noyan

La croûte lisse varie d'un orangé rosé à un orangé cuivré. La pâte de couleur crème est souple et flexible. Son arôme vous rappellera les champignons frais. Son goût de lait et de noix s'intensifie avec l'âge.

Gras : 26 %
Humidité : 48 %
Lait de vache



Raclette Fritz

Originaires de la Suisse, fromager Kaiser a été un pionnier de la création de la raclette Canadienne. La Raclette Régulière est un fromage à pâte demi-ferme affiné en surface pour près de 8 semaines. On retrouve les arômes de lait et de beurre et un goût marqué de noisette. Son nom provient de l'action de racler la surface fondue du fromage pour la déposer sur les pommes de terre dans l'assiette.

Gras : 26 %
Humidité : 48 %
Lait de vache



Le Douanier

Fromage à pâte demi-ferme à croûte lavée et broyée, affiné en haloir pendant plus de neuf semaines. Il est séparé en son centre par une cendre végétale comestible, ce qui représente bien la traverse du Québec aux États-Unis. Aux arômes de terre et à saveur végétale, Le Douanier a une présence marquée en bouche de noix et de pomme verte.

Gras : 27 %
Humidité : 48 %
Lait de vache