

LE FLEURMIER DE CHARLEVOIX



*Fromage à pâte molle
affiné en surface*

Caractéristiques du produit

- *Le Fleurmier* fabriqué par la Laiterie Charlevoix est un fromage typique à pâte molle et à croûte fleurie.
- Le lait provient de la vallée du Gouffre à Baie-Saint-Paul.
- Ce fromage est fabriqué par la méthode du caillé solubilisé, ce qui maximise la qualité pour ce type de produit.
- Sa pâte, riche et veloutée, possède une saveur fruitée et noisettée sans arrière goût rêche.
- Sa texture s'améliore avec l'âge et son goût se développe sans amertume.

Préparation et accompagnement

Le Fleurmier se déguste en toute occasion, aussi bien le matin sur les rôties qu'en fin de repas accompagné d'un bon vin rouge ou encore d'un blanc sec de type bourgogne. Prévoir de le sortir du réfrigérateur 30 à 45 minutes avant de le consommer. Il peut également être servi sous forme d'entrée ou de dessert apprêté chaud avec différents accompagnements tels miel, noix, fruits, etc.

Description technique

Poids	260 g
Matière grasse	27%
Humidité	54%
Ingrédients	Lait et crème pasteurisés, cultures bactériennes, sel, présure de veau, penecillium candidum
Durée de conservation	3 à 6 mois
Conservation	4° C

Information nutritionnelle (portion de 30 g)

Protéines	7 g
Calories	102 cal
Matières grasses	5 g
Cholestérol	20 mg
Sodium	125 mg
Calcium	10%
Vitamine A	6%

