



## Cendrillon (Le)

**Sacré Champion du Monde au World Cheese Awards en 2009, le Cendrillon était le premier fromage québécois à recevoir un tel honneur.**

Entreprise artisanale en 1979, La Fromagerie Cayer s'est rapidement transformée en fromagerie industrielle. Depuis 1999, elle appartient au Groupe Saputo et elle porte aujourd'hui le nom de Fromagerie Alexis de Portneuf. Le nom « Alexis de Portneuf » fait référence à M. Alexis Cayer, l'ancêtre d'une famille de défricheurs, de bâtisseurs, de fermiers et finalement de fromagers à Saint-Raymond-de-Portneuf.



### CARACTÉRISTIQUES


<b>Pâte</b>	Molle
<b>Intensité</b>	Moyen
<b>Type de lait</b>	Chèvre
<b>Traitement du lait</b>	Pasteurisé
<b>Pays</b>	Canada (Québec)
<b>Région</b>	Capitale-Nationale
<b>Détails</b>	St-Raymond-de-Portneuf
<b>Producteur</b>	Fromagerie Alexis de Portneuf
<b>M.G.</b>	25%
<b>Affinage minimum</b>	2 semaine(s)
<b>Famille</b>	Pâte molle à croûte naturelle
<b>Mode de fabrication</b>	Industriel
<b>Particularités</b>	Cendré
<b>Aspect</b>	Bûche ayant la forme d'un trapèze isocèle. Croûte texturée et marbrée de cendre végétale. Pâte légèrement crayeuse au centre et plus coulante vers l'extérieur.
<b>Goût</b>	Arôme lactique légèrement acidulé.

### ANECDOTE


*Le très romantique Alexis voulut faire un cadeau à son amoureuse, une princesse Cendrillon dans l'âme. Il énuméra alors toutes les qualités de sa belle à son père l'artisan qui créa un fromage tacheté et cendré, au coeur pur et bon, à l'image du personnage imaginé par Charles Perrault.*

### ACCORDS


#### Vin blanc

 **Fruité et vif**  
Mâcon, Vidal Québec, Petit Chablis

#### Vin rouge

 **Fruité et généreux**  
Pinot noir d'Alsace, Minervois

#### Bière

 **Blonde Acidulée**  
Abbaye blonde, Saison

#### Autres accords

Vin rosé

### PRODUITS SIMILAIRES

- » Paillot de Chèvre
- » Sainte-Maure