



Cheddar Cows fumé (2 ans)

Le Cheddar Cows fumé (2 ans) est fumé naturellement au bois de pomme.

Le cheddar est fumé naturellement au bois de pomme durant un minimum de 8 heures.

Accords bières et fromages à essayer: Mailbock (Les Trois Mousquetaires).

Commentaire de Philippe Wouters chez Bières et plaisirs sur les accords avec une bière Blonde Amère: "Les blondes amères apprécient ce fromage. Un accord plein de rebondissement, les arômes sont accentués par l'amertume de la bière."

Octobre/Novembre 2014 Autre suggestion: Palabre du coucher de soleil (Microbrasserie À l'abri de la tempête). Commentaire de Philippe Wouters sur l'accord avec cette bière: "Au contact de la bière, la première gorgée est rafraîchissante, suivie d'une finale douce laissant place à une belle fumaison en bouche." Décembre/Janvier 2014



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Relevé
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Thermisé
Pays	Canada (Île-du-Prince-Édouard)
Région	N/A
Détails	Charlottetown
Producteur	Cows Creamery
M.G.	32%
Affinage minimum	2 an(s)
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Artisanal
Particularités	Fumé

Aspect

Bloc de 3,3 kg sous vide. Pâte jaune pâle et extérieur brun pâle.

Goût

Texture légèrement craquante dévoilant des notes salées prononcées et un arrière-goût de fumée. Arômes de sel et fumée bien équilibrés.

ANECDOTE

Le Cheddar a été nommé du nom de la ville de Cheddar dans le Somersetshire en Angleterre où il fut fabriqué pour la première fois.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond

Chardonnay de Nouvelle-Zélande

Vin rouge



Aromatique et souple

Zinfandel des États-Unis ou d'Australie

Bière



Blonde Amère

Rousse

PRODUITS SIMILAIRES

- » Gouda fumé
- » Raclette Brézain
- » Calumet (Le)