

L'HERCULE DE CHARLEVOIX



*Fromage de lait thermisé
à pâte cuite affiné en surface*

Un peu d'histoire

L'Hercule du Nord rappelle Jean-Baptiste Grenon de Baie-Saint-Paul dont la force physique était prodigieuse. Fait prisonnier par les troupes du général Wolfe à l'été 1759, Grenon est vite relâché par les soldats anglais incapables de maîtriser cet homme fort de Charlevoix.

Caractéristiques du produit

- *L'Hercule* fabriqué en meules de 12 Kg par la Laiterie Charlevoix est un fromage typique à pâte cuite.
- Le lait provient du troupeau de vaches Jersey de *La Ferme Stessi* située à quelques pas de la fromagerie.
- La pâte est cuite, pressée et affinée dans la masse pendant une longue période.
- La période d'affinage de ce fromage est de 12 à 18 mois, son taux de matière grasse est de 34% et son humidité de 35%.
- Sa pâte est jaune foncée, de texture dure et granuleuse, est fondante dans la bouche.
- Sa texture s'améliore avec l'âge et son goût se développe sans amertume.

Préparation et accompagnement

L'Hercule se déguste en toute occasion, il rehausse la saveur des légumes, des omelettes, des gratins, des quiches, des pizzas et des soupes. Combiné à du cheddar ou de la Mozzarella, il donnera une saveur ajoutée à vos mets préférés.

Dégustation

Lors de dégustation, il est préférable de le *servir frais*, il conservera ainsi sa texture et sa saveur.

Description technique

Poids	12 Kg (poids moyen)
Matière grasse	34%
Humidité	35%
Ingédients	Lait thermisé, cultures bactériennes, sel, chlorure de calcium, présure de veau
Durée de conservation	12 à 18 mois
Conservation	4° C

Information nutritionnelle (portion de 30 g)

Protéines	7 g
Calories	200 cal
Matières grasses	10 g
Cholestérol	44 mg
Sodium	168 mg
Calcium	506 mg
Phosphore	320 mg
Vitamine A	85 ER
Riboflavine	0.2 mg

