

LE 1608 DE CHARLEVOIX



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

Une tranche d'histoire

Quelques centaines de bêtes importées de France de 1608 à 1670 ont données naissance à la *Race Canadienne*. De 500 000 têtes en 1900, il en reste moins de 500 aujourd'hui. Elles ont été réimplantées dans Charlevoix en 2007. Deux troupeaux (*la Ferme Hengil* et *la Ferme Michel Pilote*) sont en production sur les plateaux de Charlevoix. L'*Association de mise en valeur des bovins de race Canadienne dans Charlevoix* a été créée afin de favoriser le développement de cette race patrimoniale, et *Le 1608* est un élément de cette démarche ou producteurs et transformateur unissent leurs efforts.

Caractéristiques du produit

- *Le 1608* est fabriqué en meules de 8 kg est un fromage typique à pâte cuite.
- Le lait provient à 100% de vaches canadiennes.
- La pâte est cuite, pressée et affinée dans la masse pendant une longue période.
- La période d'affinage de ce fromage est de 3 à 6 mois, son taux de matière grasse est de 32% et son humidité de 42%.
- Sa pâte est jaune foncée, de texture crémeuse, et fondante dans la bouche.
- Sa texture s'améliore avec l'âge et son goût se développe sans amertume.

Description technique

Poids	8 kg (poids moyen)
Matière grasse	30%
Humidité	42%
Ingédients	Lait thermisé, cultures bactériennes, sel, chlorure de calcium, présure de veau
Durée de conservation	2 à 6 mois
Conservation	4° C

Information nutritionnelle (portion de 30 g)

Protéines	8 g
Calories	130 Cal
Matières grasses	10 g
Cholestérol	35 mg
Sodium	90 mg
Calcium	506 mg
Phosphore	320 mg
Vitamine A	85 ER
Riboflavine	0.2 mg

