

# ...et nos fromages

## *La Germaine Ste-Edwidge*

Les fromages de La Germaine sont faits de lait cru entier de vache. La nourriture du troupeau provient d'une agriculture sans herbicide, sans pesticide, ni engrais chimique ou O.G.M. Les fromages sont disponibles tous les jours à la ferme et dans les fromageries spécialisées.  
[www.produitsdelaferme.com/la-germaine](http://www.produitsdelaferme.com/la-germaine)

### **Caprice des Saisons**

Pâte molle à croûte lavée, naturelle ou mixte. Croûte fleurie duveteuse de type Camembert avec une douce odeur de champignon et une saveur de crème fraîche subtilement fruitée.  
M.G. 30 % Humidité 44 %

### **Caprice des Cantons**

Pâte molle à croûte lavée, naturelle ou mixte. Légère odeur de noisette et douce saveur fruitée et lactique.  
M.G. 29 % Humidité 44 %

### **Caprice des Vents**

Pâte molle à croûte fleurie. Type Brie au cœur crayeux, texture très crémeuse et moelleuse au goût corsé de champignon.  
M.G. 34 % Humidité 45 %

## *La Station Compton*

Tous certifiés biologiques, les fromages de la Station sont élaborés à partir de lait cru, d'un seul troupeau de vaches Holstein, heureuses de brouter dans les prés de la ferme familiale. Disponible à la ferme et dans les fromageries spécialisées.  
[www.fromagerielastation.com](http://www.fromagerielastation.com)

### **Comtomme**

Pâte demi-ferme pressée cuite, au lait cru de vache. Il est affiné de trois à cinq mois sur des planches de bois issu de la ferme. Sa croûte est cuivrée avec une pâte ivoire dorée aux arômes fruités de pommettes et de beurre.  
M.G. 30 % Humidité 43 %

### **Alfred le fermier**

Fromage de garde à pâte ferme pressée, cuite au lait cru de vache. Il est affiné de six à huit mois sur des planches de bois issu de la ferme. Sa croûte est jaune orangé et dégage une odeur boisée.  
M.G. 30 % Humidité 40 %

## *Laiterie de Coaticook*

Tous les fromages de la laiterie sont fabriqués à partir de lait frais issu de producteurs laitiers de la Vallée de la Coaticook. Disponibles à l'usine même ainsi que dans la majorité des supermarchés.  
[www.laiteriedecoaticook.com](http://www.laiteriedecoaticook.com)

### **Cheddar Coaticook vieilli**

Fromage à pâte ferme sans croûte. Élaboré à partir de lait frais thermisé, ce fromage cheddar présente une odeur prononcée. Forte au goût et piquante, sa saveur de noisette est corsée avec une légère note saline.  
M.G. 31 % Humidité 39 %

### **Capricook vieilli**

Pâte ferme non-affinée. Ce fromage de chèvre de type cheddar est élaboré à 100 % de lait de chèvre donc facilement digestible. Idéal pour les gens ayant une intolérance au lactose. Doux et fin, avec une saveur relevée de noisette et de cristaux de sel.  
M.G. 30 % Humidité 39 %

## *Beurrerie du Patrimoine Compton*

Les fromages biologiques de la Beurrerie proviennent du lait d'un troupeau de chèvres et de vaches Holstein et Canadiennes. Il est pasteurisé à basse température et non homogénéisé pour garder toutes les propriétés naturelles du lait fermier. Disponible à la ferme et dans les fromageries spécialisées.  
[www.fermegroleau.com](http://www.fermegroleau.com)

### **Cottage à l'ancienne**

Fait de lait et de crème, ce cottage présente une texture fondante, légère et au goût de crème fraîche. Il a remporté des prix CASEUS en 2005, 2007 et 2008.  
M.G. 4 % Humidité 80 %

### **Délice de bronze**

Fromage dé lactosé à pâte ferme de type Colby (pâte pressée, cuite, affinée dans la masse, 2 mois de maturation). Sans croûte, il présente une surface lisse et luisante sur une pâte orangée. Sa texture ferme est plus moelleuse que celle du Cheddar auquel il s'apparente.  
M.G. 14 % Humidité 45 %

### **Caprice d'or**

Pâte ferme de type cheddar, ce fromage à la pâte pressée, cuite et affinée dans la masse est élaboré à partir d'un mélange de deux laits (1/4 chèvre, 3/4 vache) et connaît 4 mois de maturation.  
M.G. 18 % Humidité 45 %

## *Caitya du Caprice Caprin St-Isidore*

Le lait employé pour la confection des produits de cette entreprise familiale est issu de la traite quotidienne du troupeau de chèvres Nubiennes pur sang de la ferme et transformé dans la fromagerie attenante. Disponible à la ferme et dans les boutiques spécialisées.  
[www.caitya.com](http://www.caitya.com)

### **Les Bergeronds**

Pâte demi-ferme de type crottin. Les Bergeronds sont faits de lait de chèvre entier, pasteurisé. N'ayant subi aucun affinage ces crottins de fromage frais et salé présentent une pâte dense et onctueuse avec un délicat goût caprin aux accents méditerranéens.  
MG 20 % Humidité 60 %

### **Le fusionné Cabrita 5<sup>e</sup> élément**

Ce fromage de chèvre frais à la texture crémeuse est aromatisé au savoureux pesto canneberges et ail de Corine, la fée du Cinquième élément de Compton.  
M.G. 13 % Humidité 70 %

## *Domaine de Courval Waterville*

Tous les fromages du Domaine proviennent d'une culture biologique. Les chèvres sont nourries de foin cultivé dans les champs avoisinants, de grains certifiés biologiques provenant de Compton ainsi que d'une variété d'herbes, la plupart cultivées ou récoltées à l'état sauvage sur la ferme. Disponible à la ferme et dans les boutiques spécialisées.  
[www.produitsdelaferme.com](http://www.produitsdelaferme.com)

### **Kunik**

Pâte molle à croûte fleurie. Fait de lait de chèvre et de vache pasteurisé, le Kunik est le fromage qui a construit l'excellente réputation de la fromagerie de Laurie et Raynald tant aux États-Unis qu'au Québec. Sa croûte duveteuse et d'un blanc immaculé devient légèrement dorée avec la maturité. Crémeuse et onctueuse, la pâte dégage une fine odeur de champignons ainsi qu'une belle saveur de crème et de beurre agrémentée d'une légère touche caprine.  
M.G. 42 % Humidité 42 %