



## Fiche technique

<b>Nom :</b>	<i>Le Secret de Maurice</i>
<b>Famille :</b>	Fromage à pâte molle, croûte fleurie
<b>Origine :</b>	Baie-Saint-Paul, Charlevoix, Québec, Canada
<b>Histoire :</b>	Nouveau produit. Mis en marché en avril 2008
<b>Méthode de fabrication :</b>	Fabrication artisanale
<b>Type de lait :</b>	Lait entier de brebis
<b>Durée d'affinage :</b>	30 jours
<b>Matière grasse :</b>	24 %
<b>Humidité :</b>	55 %
<b>Forme :</b>	Petites meules rondes
<b>Poids :</b>	180 grammes
<b>Caractéristique :</b>	Pâte très blanche, coulante et onctueuse.
<b>Conservation :</b>	Garder au frais, de 2°C à 4°C
<b>Comment le déguster :</b>	Le servir entre 16°C à 17°C ( environ trente minutes à température pièce ). Enlever la croûte du dessus (la calotte) afin de pouvoir déguster jusqu'au cœur. Peut se congeler.