

Pâte fraîche

1

**Ricotta**

La Ricotta de Bufflonne de macioccia



Source: <https://www.bufalamacioccia.ca/fr/nos-produits/>

Pâte fraîche

1

**Ricotta**

Bella Casara de Quality Cheese



Source: <https://qualitycheese.com/our-story/>

Pâte fraîche

1

**Cottage**

Artisan Chèvre de Crosswind Farm



Source: <http://crosswindfarm.ca/chevre/>

Pâte fraîche

1

**Ricotta**

Ricotta – Ferrante Cheese



Source: <https://ferrantecheese.com/our-cheese>

Pâte fraîche

1

**Chèvre**

Canneberge et cannelle de Mariposa Farm



Source: <https://mariposadairy.ca/retail-chevre/>

Pâte fraîche

1

**Boursin**

Pomme et érable de Boursin



Source: <https://www.boursin.ca/produits/>

## Artisan Chèvre de Crosswind Farm

**Lait** de chèvre frais de ferme pasteurisé

**Couleur** : blanc

**Goût** : raffiné, délicat équilibré

**Arôme**: lacté

**Texture** crémeuse et moelleuse

## Bella Casara de Quality Cheese

**Lait de** vache pasteurisé

**Couleur** : blanc

**Goût** : raffiné, délicat équilibré

**Arôme**: lacté

**Texture** crémeuse.

*Grand Champion Grand Prix des fromages canadiens 2013*

## La Ricotta de Bufflonne

**Lait** de bufflonne pasteurisé

**Couleur** blanc éclatant

**Goût**: doux et crémeux, avec une note piquante

**Arôme**: puissant de lait frais

**Texture** duveteuse

## Boursin Pomme et érable

**Lait et crème** de vache pasteurisé

**Couleur** : blanc ocre

**Goût** : délicat équilibré

**Arôme**: de pommes et d'érable

**Texture** crémeuse et friable.

## Chèvre - canneberge et cannelle de Mariposa Farm

**Lait de** chèvre pasteurisé

**Couleur** : blanc éclatant

**Goût** : légèrement acide

**Arôme**: lacté

**Texture** : crémeuse.

## Ricotta – Ferrante Cheese

**Lait de** vache pasteurisé

**Couleur** : blanc

**Goût** : délicat équilibré

**Arôme**: lacté

**Texture** douce crémeuse.

*Grand Champion Grand Prix des fromages canadiens 2019*

Pâte molle

2

## Pâte molle à croûte naturelle

Le sabot de blanchette de Fromagerie la suisse normande



Source:

<http://www.lasuisseenormande.com/fromage.php?lang=fr&from=sabot>

Pâte molle

2

## Fromage à croûte mixte

Le rang des îles de la Fromagerie Médard



Source:

<https://fromageriemedard.ca/>

Pâte molle

2

## Fromage à croûte fleurie

Figaro de Glengarry Fine Cheese



Source:

<http://glengarryfinecheese.com/index.htm>

Pâte molle

2

## Brie

Brigid's Brie by Gunn's Hill Artisan Cheese



Source:

<https://www.gunnshillcheese.ca/artisan-cheese/our-artisan-cheese/>

Pâte molle

2

## Brie

La sauvagine de la Fromagerie Alexis de Portneuf



Source:

<https://www.alexisdeportneuf.com/fr-ca/produits/pates-molles/la-sauvagine>

Pâte molle

2

## Triple Crème

Laliberté de la fromagerie du Presbytère



Source:

<https://www.fromageriedupresbytere.com/>

## Figaro de Glengarry Fine Cheese

**Lait** de vache pasteurisé  
**Croute:** fleurie  
**Couleur** : blanc  
**Goût** : doux, lacté et frais  
**Arôme:** pain frais  
**Texture** crémeuse

## Le rang des îles de la Fromagerie Médard

**Lait** de vache pasteurisé  
**Couleur** : beurre clair  
**Goût** : notes torréfiées  
**Arôme:** végétal (champignon  
et navet) lactique (beurre) et  
de noix  
**Texture** Croute; tendre et  
souple

*International Cheese  
Competition –Sial 2019*

## Le sabot de blanchette

**Lait** de chèvre  
pasteurisé  
**Couleur** croute blanchâtre  
tâches bleues  
**Goût:** doux et subtil caprin  
**Arôme:** Floral, lactique  
acidulé  
**Texture** veloutée et  
crémeuse

*Prix caseus 2018  
Grand Prix des fromages  
canadiens 2016*

## Laliberté de la fromagerie du Presbytère

**Lait entier** de vache  
pasteurisé  
**Croute** fleurie  
**Couleur** : beurre  
**Goût** : Lacté avec des notes  
florales et de champignons  
**Arôme:** crème fraîche et  
champignon  
**Texture** onctueuse

*Gagnant concours des  
fromages fins canadiens  
2018*

## La sauvagine de la Fromagerie Alexis de Portneuf

**Lait** de vache pasteurisé  
**Croûte:** humide et souple  
**Couleur** : ivoire  
**Goût** : beurre frais avec note  
de champignon  
**Arôme:** lacté  
**Texture** : coulante

*Médaille d'or World Cheese  
Awards 2018*

## Brigid's Brie by Gunn's Hill Artisan Cheese

**Lait** de vache pasteurisé  
**Couleur** : blanc  
**Goût** : délicat équilibré de  
caramel et de malt  
**Arôme:** fruité et malté  
**Texture** douce crémeuse.

### Pâte semi-ferme

3

#### Oka

Oka de la fromagerie d'Oka d'Agropur



Source  
<https://www.fromageoka.ca/fr>

### Pâte semi-ferme

3

#### Type Suisse

Suisse de Riviera



Source  
<https://riviera1920.com/fr/produit/suisse/?cat=les-fromages>

### Pâte semi-ferme

3

#### Havarti

Havarti Creamy par Springbank Cheese Co.



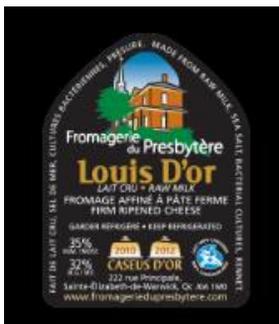
Source  
<https://springbankcheese.ca>

### Pâte semi-ferme

3

#### Gruyère

Louis d'Or de la fromagerie du Presbytère



Source  
<https://www.fromageriedupresbytere.com/nos-fromages/#laliberte>

### Pâte semi-ferme

3

#### Type Gruyère

Le Pionnier de la fromagerie du Presbytère et de la nouvelle France



Source  
<https://fromagerienouvellefrance.com/>

### Pâte semi-ferme

3

#### Type Oka

Niagara Gold par Upper Canada Cheese



Source  
<https://www.uppercanadacheese.com/niagaragold>

## Havarti Creamy par Springbank Cheese Co.

**Lait** de vache pasteurisé  
**Croute:** jaunâtre  
**Couleur :** ivoire avec trou irrégulier  
**Goût :** doux, lacté de beurre frais  
**Arôme:** beurre frais  
**Texture :** crémeuse

## Suisse de Riviera

**Lait** de vache pasteurisé  
**Couleur :** jaune ivoire  
**Goût :** amandes légèrement sucrées  
**Arôme:** de lait, parfumée de nuances de noisette.  
**Texture** tendre et souple

## Oka d'agropur

**Lait** de vache pasteurisé  
**Couleur** croute jaune  
**Goût:** subtil de noisette et de beurre  
**Arôme:** lactique acidulé  
**Texture** veloutée et crémeuse

*Prix caseus 2016*

## Niagara Gold par Upper Canada Cheese

**Lait** de vache pasteurisé  
**Croûte:** Doré avec tâche de moisissure blanche  
**Couleur :** beurre  
**Goût :** de beurre, d'herbe légèrement fruité  
**Arôme:** modéré de terre, de minéraux et de ferme.  
**Texture** semi-ferme à croute lavée, fondant en bouche

## Le Pionnier de la fromagerie nouvelle France

**Lait** de vache et de brebis non pasteurisé  
**Croûte:** lavée de couleur orangée  
**Couleur :** blanc  
**Goût :** lacté et floral  
**Arôme:** complexes de beurre, de cassonade et de noix de macadam  
**Texture :** ferme

*Canadian Fine Cheese-  
lauréat 2016  
Gagnant Caseus 2018*

## Louis d'Or de la fromagerie du Presbytère

**Lait cru** de vache  
**Couleur :** doré  
**Goût :** complexe de fruits et de noisettes  
**Arôme:** beurre et de crème  
**Texture:** ferme, pressée

*Meilleur fromage de type suisse au Grand prix des fromages canadiens 2015*

Pâte ferme

4

## Cheddar

Avonlea Clothbound cheddar de Cow's creamery



Source  
<https://cowscreamery.ca/cheese/>

Pâte ferme

4

## Cheddar

Maple Dale ( 5 ans)  
par Maple Dale



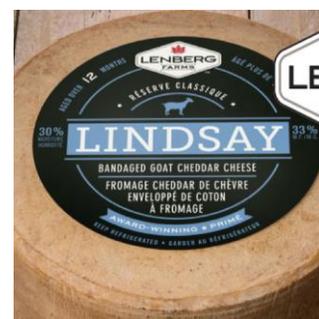
Source  
<http://maple Dalecheese.ca/aged-cheddar-c9.php>

Pâte ferme

4

## Cheddar

Lindsay Bandaged Cheddar par Lenberg Farms



Source  
<https://mariposadairy.ca/lenberg-farms/>

Pâte ferme

4

## Gouda

Grizzly gouda by  
Sylvan Star



Source  
<https://www.sylvanstarcheesefarm.ca/>

Pâte ferme

4

## Gouda

Farmstead Gouda  
Cheese par  
Mountainoak cheese



Source  
<https://mountainoakcheese.ca/our-products>

Pâte ferme

4

## Provolone

Provolone par  
Kingsey (saputo)



Source  
<https://www.stellacheese.com/en/our-cheese/provolone/provolone>

## Lindsay Bandaged Cheddar par Lenberg Farms

**Lait** de chèvre pasteurisé

**Croute:** jaune

**Couleur** : doré

**Goût** : doux, fruité et légèrement acide au départ, laisse place à de légères notes terreuses, de lait cuit, de caramel et à une trace de piquant qui persiste sur la langue

**Arôme:** de terre et de lait cuit

**Texture** ferme friable

*Meilleur cheddar Canadian Cheese Awards 2017*

## Maple Dale ( 5 ans) par Maple Dale

**Lait** de vache thermisé

**Couleur** : jaune pâle

apparence sèche

**Goût** : fruité (tangerine et citron) lactique (yogourt)

**Arôme:** fruité avec note de pomme séchée et de vin

**Texture** : ferme collant au palais

## Avonlea Clothbound cheddar

**Lait** de vache non-pasteurisé

**Couleur** croute jaune pâle, grisâtre près de la croute

**Goût:** intense et complexe de patate, de foin avec une pointe d'acidité

**Arôme:** Végétal et terreux

**Texture** ferme, doux au palais un peu granuleux

*3<sup>e</sup> American Cheese Society Competition 2018  
Meilleur cheddar Canadian Cheese Awards 2016*

## Provolone de Kingsey

**Lait** de vache pasteurisé

**Couleur** : beurre

**Goût** : Lacté légèrement sucré

**Arôme:** de lait cuit et de beurre

**Texture** ferme et fibreuse, compacte et élastique

## Farmstead Gouda Cheese par Mountainoak cheese

**Lait** de vache

**Croûte:** film jaune

**Couleur** : jaune pâle

**Goût** : fruité avec note floral

**Arôme:** lactique et torréfié

**Texture** : semi- ferme plus crémeux au centre

## Grizzly gouda de Sylvan Star

**Lait cru** de vache thermisé

**Couleur** : doré

**Goût** : intense lacté avec note de caramel, de noix et de sel

**Arôme:** lacté

**Texture:** ferme, mais douce et crémeuse au palais

*Meilleur fromage de type suisse au Grand prix des fromages canadiens 2013*

Pâte dure

5

**Romano**

Romano par Thornloe  
Cheese (Gencor Foods)



[Source  
https://www.thornloechese.ca/fr/store/31/category\\_products](https://www.thornloechese.ca/fr/store/31/category_products)

Pâte dure

5

**Type Italian Piave**

Mountain Grana par  
Kootenay Alpine  
Cheese Company



[Source  
http://www.kootenaymeadows.com/kac/](http://www.kootenaymeadows.com/kac/)

Pâte dure

5

**Type pâte dure**

Hercule par la laiterie de  
Charlevoix



[Source  
http://laiteriecharlevoix.com/hercule.html](http://laiteriecharlevoix.com/hercule.html)

Pâte dure

5

**Parmesan**

Baby Parmesan par  
Silani Sweet Cheese



[Source](#)

Pâte dure

5

**Gruyère**

Caciocavallo par  
Salerno Dairy Products



[Source  
https://www.salernodairy.com/fr/produits/fromages-a-pate-ferme/fromage-caciocavallo](https://www.salernodairy.com/fr/produits/fromages-a-pate-ferme/fromage-caciocavallo)

Pâte dure

5

**Type Gouda**

Blyth's Nettle par Blyth  
Farm Cheese



[Source  
https://www.blythfarmcheese.ca/products](https://www.blythfarmcheese.ca/products)

## **Hercule par la laiterie de Charlevoix**

**Lait** de vache thermisé

**Croûte:** rose cuivrée

**Couleur** : jaune foncée

**Goût** : de noix, de beurre et de grain, à la finale fruitée.

**Arôme:** de beurre et de ferme

**Texture** dure et granuleuse fondante en bouche

*Prix caseus 2016*

## **Mountain Grana par Kootenay Alpine Cheese Company**

**Lait de** vache non-pasteurisé

**Couleur** : blanc paille

**Goût** : modéré avec des notes de fruits et de noix.

Finale piquante

**Arôme:** lactique de lait et de beurre fondu

**Texture** dense granuleuse et friable

## **Romano par Thornloe Cheese (Gencor Foods)**

**Lait** de vache et de chèvre pasteurisé

**Couleur** riche jaune crème

**Goût:** salé fort et piquant

**Arôme:** Floral, lactique acidulé

**Texture:** dure, granuleuse et friable

*Prix caseus 2018*

*Grand Prix des fromages  
canadiens 2016*

## **Blyth's Nettle par Blyth Farm Cheese**

**Lait** de chèvre pasteurisé

**Couleur** : beurre

**Goût** : herbacé

**Arôme:** de beurre et d'herbe

**Texture** ferme

## **Caciocavallo par Salerno Dairy Products**

**Lait de** vache pasteurisé

**Croûte:** sec et jaune

**Couleur** : ivoire

**Goût** : de beurre et d'amande

**Arôme:** lacté

**Texture** : ferme fibreuse

## **Baby Parmesan par Silani Sweet Cheese**

**Lait** de vache pasteurisé

**Couleur** : doré

**Croûte:** naturelle, lisse et brillante

**Goût** : piquant et acidulé avec une salinité détectable

**Arôme:** lactique

**Texture:** ferme, granuleuse

Pâte \_\_\_\_\_  
6

**Mystère**

Fromagerie

[Source](#)



Lait :  
Couleur :  
Goût :  
Arôme :  
Texture :



Lait :  
Couleur :  
Goût :  
Arôme :  
Texture :



Lait :  
Couleur :  
Goût :  
Arôme :  
Texture :



Lait :  
Couleur :  
Goût :  
Arôme :  
Texture :



Lait :  
Couleur :  
Goût :  
Arôme :  
Texture :



Lait :  
Couleur :  
Goût :  
Arôme :  
Texture :