

Pâte fraîche

1

Ricotta

La Ricotta de Bufflonne de maciocia



Source: <https://www.bufalamaciocia.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



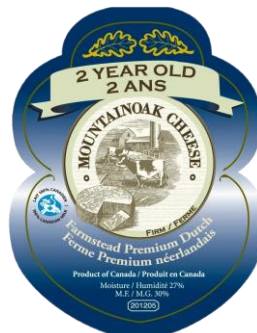
Source
<https://www.sylvanstarcheesefarm.ca/>

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^e 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](#)

Pâte _____

6

Mystère

Fromagerie

[Source](#)

Pâte _____

6

Mystère

Fromagerie

[Source](#)

Pâte _____

6

Mystère

Fromagerie

[Source](#)

Pâte _____

6

Mystère

Fromagerie

[Source](#)

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 :