

A photograph of a person sitting on a wooden deck, holding a glass of red wine. In the foreground, there is a platter of cheese and nuts. The background shows a forested area and a body of water.

CAMPAGNE DE FINANCEMENT

4353, chemin Saint-Benoît, Jonquière (Québec) G7X 7V5
418 547-4153 | info@fromagerieblackburn.com

NOS FORFAITS



3

MCX

BOÎTE DÉCOUVERTE

Cabouren · Blackburn · Tré Carré

Coût: 25\$

4

MCX

BOÎTE CONNAISSEUR

Cabouren · Blackburn · Napoléon · Mont-Jacob

Coût: 33\$

6

MCX

BOÎTE SÉLECTION

Cabouren · Blackburn · Tré Carré
Mont-Jacob · Riverin · Valida

Coût: 49\$

8

MCX

BOÎTE LA TOTALE

Cabouren · Blackburn · Napoléon · Mont-Jacob
Riverin · Valida · Tré Carré · Cheddar

Coût: 65\$



LE CABOURON

Avec un goût tout en douceur, **Le Cabouron**, fromage artisanal à pâte semi-ferme affiné dans la masse, ravira les amateurs de fromages passe-partout.

130 g



LE BLACKBURN

Fromage fermier à la croûte brossée, c'est au terme d'un affinage de plus de 9 mois que **Le Blackburn** est enfin prêt à révéler toutes ses saveurs. Sa pâte ferme et son goût distinct charmeront le plus avisé des palais.

130 g



LE RIVERIN

Ce fromage de fabrication artisanale présente, sous une fine couche de coloration noire, une pâte semi-ferme orange, généreuse et souple. **Le Riverin** dégage des arômes de beurre et de crème dont le goût dévoile une délicate saveur lactique.

130 g



LE NAPOLÉON

Ce fromage artisanal à pâte ferme, pressée et cuite est affiné pendant une période de six à neuf mois. La pâte lisse et souple du **Napoléon** nous laisse découvrir une gamme de saveurs qui s'adonne à toutes les occasions !

130 g



LE VALIDA

Le **Valida** est un cheddar vieilli pendant plus d'un an, dont la pâte couleur crème dévoile son goût léger. En cuisine, Le Valida est non seulement polyvalent, il est succulent !

150 g



LE TRÉ CARRÉ

Fait du lait pasteurisé provenant directement du troupeau de vaches holsteins de la ferme familiale, **Le Tré Carré** est un cheddar vieilli à l'air noir qui possède une saveur de caramel brun, de café et de balsamique.

150 g



LE MONT-JACOB

La croûte lavée du **Mont-Jacob** est à l'origine d'une pâte à la fois onctueuse et riche. Les effluves délicats de cette pâte semi-ferme rappellent ce qui lui a valu tant de prix et distinctions de renom.

130 g



LE CHEDDAR

Le traditionnel **Cheddar** frais est au premier rang des petits péchés mignons qui font l'unanimité. Celui de la Fromagerie Blackburn est réalisé à partir de lait frais à 100 %, lui conférant ainsi une authenticité ainsi qu'une fraîcheur inégalées.

150 g