

# Nouvelles pastilles de goût

Pour déguster un fromage à sa juste valeur, faites appel à tous vos sens. Regardez-le, humez-le, touchez-le puis goûtez-le, c'est ainsi que vous découvrirez les saveurs qu'il a à révéler, son intensité et sa texture.

## Flaveur

La flaveur d'un fromage englobe les perceptions de saveur, d'odeur et de sensations en bouche. Elle peut être reconnue selon la famille d'arômes qui prédomine.



Lactique

Arômes : lait frais, lait chauffé, lait caillé frais, lait caillé acidifié, yogourt, crème fraîche, beurre frais ou beurre fondu.

---



Animale

Arômes : bouillon animal ou l'étable.

---



Florale

Arômes : miel, violette, trèfle, rose.

---



Végétale

Arômes : ail, bois, chou, foin, herbe coupée, légumes cuits, oignons.

---



Champignon

Arômes : croûte fleurie blanche ou de fromages bleus.

---



Torréfiée

Arômes : café, caramel, graines grillées, brioche, vanille, fumée, noisette grillée.

---



Fruitée

Arômes : fruits secs, fruits frais (pomme, ananas, orange, citron, abricot), huile d'olive, amande, noisette.

# Intensité

L'intensité permet de comprendre la force à laquelle seront perçus les attributs du fromage lors de la dégustation.

À noter : l'intensité d'un fromage est accrue à température ambiante ou tiède.



Douce



Faible



Moyenne



Élevée



Puissante

# Texture

La texture d'un fromage réfère à la propriété du fromage en bouche et à ce qui est ressenti lors de la mastication.



Ferme

Fromage qui est dur; qui requiert une force moyenne de la mâchoire afin de le déformer ou de le rompre.



Souple

Fromage flexible qui se déforme aisément sans revenir à son état initial; peut également être qualifié d'élastique.



Cassante

Fromage dont la particularité est de se défaire en bouche sous la pression. Il est friable.



Fondante

Fromage qui se dissout en bouche.



Onctueuse

Fromage qui présente une consistance moyenne, lisse et crémeuse.



Explorez les pastilles en exclusivité sur  
[fromagesdici.com](http://fromagesdici.com)