

LA FROMAGÈRE

Le mot que je préfère utiliser lorsque je parle de produits laitiers est le mot « doucement », car il qualifie bien l'approche que nous adoptons dans la fabrication de nos fromages.

Je m'appelle Ruth Klahsen et je suis artisane fromagère et propriétaire de Monforte Dairy.

Ruth (au chien) :

Vas-tu entrer? Vas-tu entrer avec moi? Allons-y.

Ruth (à sa collègue) :

Bonjour Liz!

Je crois qu'il faut travailler dans la mesure du possible à partir d'ingrédients sains et durables.

Nous travaillons en partenariat avec les fermiers pour connaître la qualité du lait, et ainsi produire un excellent fromage et offrir un meilleur produit pour tout le monde.

Ruth (à sa collègue) :

C'est une coiffure qui lui va bien.

Nos fromages sont exempts d'antibiotiques et d'hormones de croissance. Nous nous approvisionnons de lait de production locale – un lait à teneur élevée en calcium et en protéines, ce qui est vraiment sain.

Nous attendons que le lait coagule. Le gel doit être assez ferme pour être découpé et transformé en fromage.

Maintenant, à l'aide d'un tranche-caillé le fromage est découpé pour obtenir un caillé de taille uniforme qui peut ensuite être placé dans nos moules.

On laisse ensuite reposer le caillé que l'on vient de trancher et de placer dans les moules.

La fabrication du fromage donne une belle leçon d'humilité. C'est une expérience prenante qui nécessite de la patience.

Voici un Waltzing Matilda prêt à être mis sur le marché. Nous fabriquons également un superbe cheddar de lait de vache appelé Providence et un fromage de chèvre crémeux.

Dans la mesure du possible, nous vendons nos fromages directement dans notre restaurant et aussi dans les marchés de producteurs.

Ruth (au client) :

Lorsque vous achetez un fromage à l'épicerie, il est bon de consulter la liste d'ingrédients. La présence d'ingrédients comme des substances laitières modifiées et de la poudre de lait écrémé signifie simplement que l'on a essayé de faire plus de fromage avec moins de lait. Le mieux, c'est qu'il n'y ait que du lait et de préférence du lait de source biologique. Au Canada, il est strictement interdit d'utiliser

des hormones ou des antibiotiques pour produire le lait utilisé dans la fabrication du fromage. Il faut voir si des ingrédients ont été ajoutés pour essayer d'augmenter le volume.

Il est merveilleux de fabriquer du bon fromage et de le vendre aux clients – d'offrir un produit qui est bon pour eux à beaucoup d'égards. Il est également remarquable de savoir que cette activité est créatrice d'emploi et bénéfique pour le monde.

Vous êtes prêt. Foncez.

Vousetespret.ca

**Conseils
Banque
Placements
Assurance**

Manuvie