

CHAMPAGNE POUR TOUT LE MONDE

Fromage de chèvre



ARCHIVES LE SOLEIL

Le Cap Rond, fromage cendré de la ferme Tourilli de Saint-Raymond, était finaliste comme meilleur fromage de chèvre à croûte fleurie au concours national CASEUS 2003, dont les prix furent remis au Festival des fromages de Warwick. Propriété d'Éric Proulx, jeune chèvres-fromager de 27 ans, la ferme Tourilli en était à sa première participation à ce concours, le seul du genre au Québec. Le Cap Rond est le principal ambassadeur de la ferme Tourilli. Ce fromage à croûte naturelle est cendré, puis vieilli 25 jours dans les caves de la fromagerie.