

ST-GUILLAUME

COOP



1840



CHEDDAR DOUX

EN BLOCS

INTENSITÉ: DOUCE

ARÔME: LAIT FRAIS, BEURRE, NOISETTE

Le cheddar doux est un fromage à pâte ferme sans croûte fait de lait pasteurisé. Sa pâte à la texture souple et lisse offre un arôme de beurre et présente une douce saveur de noisette. Lorsqu'il est **frais du jour**, sa texture chante *skouik skouik* sous la dent comme les grains de cheddar Le P'tit Frais. Il doit être réfrigéré seulement 24 heures suivant sa fabrication et peut être conservé jusqu'à 3 mois au froid après sa date d'emballage et dans son emballage d'origine.

L'indispensable!

Offert en blanc, jaune ou marbré, il plaît à tous sur un plateau de fromage et fond à merveille sur les plats gratinés. Il se déguste aussi bien à la collation, en salade ou simplement fondu entre deux tranches de pain. Du déjeuner au souper, notre cheddar doux est un indispensable!

FORMATS	UN./CS	CODE	CUP
Cheddar blanc, en bloc (galette)	90 g	12 10011	0 64786 01022 6
Cheddar blanc, en bloc	200 g	12 10020	0 64786 00341 9
Cheddar marbré, en bloc	200 g	12 10022	0 64786 00341 9
Cheddar blanc, en bloc	340 g	12 10040	0 64786 00342 6
Cheddar marbré, en bloc	340 g	12 10043	0 64786 00342 8
Cheddar blanc, en bloc	650 g	6 10111	0 64786 10111 5
Cheddar marbré, en bloc	650 g	6 10110	0 64786 10110 8
Cheddar blanc, en bloc (poids variable) *	1,15 kg	4 10106	0 64786 00230 6
Cheddar marbré, en bloc (poids variable) *	1,15 kg	4 10108	0 64786 00230 6
Cheddar jaune, en bloc (poids variable) *	1,15 kg	4 10107	0 64786 10107 8

* D'autres formats institutionnels (HRI) également disponibles. Cubes sur demande seulement.



ACCORDS



VINS & FROMAGE:

1^{er} service



BIÈRES:

Ambrées douces

Fromagerie St-Guillaume

83, rang de l'Église
St-Guillaume, QC J0C 1L0

1-888-868-2022

stguillaume.com

