

st-GUILLAUME

COOP



1840



CHEDDAR DOUX

EN POINTES ET EN MEULES

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.

Pour amateurs de fromage!

Notre fameux cheddar doux est aussi offert en pointes dans des petits et gros formats. Parce que nous savons qu'il est difficile de se passer de cheddar doux du lunch à la collation et du sandwich au plateau de fruits frais. Nos grosses pointes ont de quoi rassasier votre faim!

| FORMATS | UN./CS | CODE | CUP |
|---|---------|----------|-----------------|
| Cheddar blanc, petite pointe (poids variable) | 275 g | 12 10560 | 0 64786 10560 1 |
| Cheddar marbré, petite pointe (poids var.) | 275 g | 12 10562 | 0 64786 10562 5 |
| Cheddar jaune, petite pointe (poids variable) | 275 g | 12 10561 | 0 64786 10561 8 |
| Trio de pointes (poids variable) | 1,15 kg | 8 10085 | 0 64786 10085 9 |
| Cheddar blanc, 1/8 meule (poids variable) | 1,15 kg | 8 10106 | 0 64786 00230 6 |
| Cheddar marbré, 1/8 meule (poids variable) | 1,15 kg | 8 10108 | 0 64786 00230 6 |
| Cheddar jaune, 1/8 meule (poids variable) | 1,15 kg | 8 10107 | 0 64786 10107 8 |
| Cheddar blanc, 1/4 meule (poids variable) | 2,27 kg | 2 10510 | 0 64786 00250 4 |
| Cheddar marbré, 1/4 meule (poids variable) | 2,27 kg | 2 10511 | 0 64786 00493 5 |
| Cheddar jaune, 1/4 meule (poids variable) | 2,27 kg | 2 10512 | 0 64786 00492 8 |

* D'autres formats institutionnels (HRI) également disponibles.



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

