

st-GUILLAUME



35% MOINS DE GRAS
QUE NOTRE FROMAGE
SUISSE RÉGULIER



**SANS
LACTOSE**

SUISSE LÉGER

FROMAGES DE TYPE GRUYÈRE

INTENSITÉ: DOUCE

ARÔME: LAIT CUIT, AMANDE SUCRÉE

Ce fromage **sans lactose** à pâte ferme, pressée et cuite, est fait de lait pasteurisé partiellement écrémé. Cette version allégée contient **35% moins de gras** que le Suisse régulier, mais offre le même goût exceptionnel! Sans croûte, sa surface est lisse, souple est parsemée de trous bien ronds (yeux) bien répartis dans la masse. Au nez, il dévoile une odeur de lait cuit. En bouche, ce même goût lactique d'une belle intensité est perceptible, mais présente aussi une saveur légèrement sucrée et de douces notes d'amandes et de noisettes.

Moins de gras, même bon goût!

Le suisse léger possède les mêmes propriétés de fonte remarquables que le Suisse régulier. Dégustez-le donc dans les sandwichs, en raclette ou en fondue pour une version sans culpabilité de vos mets préférés.

FORMATS	UN./CS	CODE	CUP
Suisse léger, en bloc	200 g 12	11014	0 64786 11014 8
Suisse léger, en tranches	120 g 9	11021	0 64786 11021 6
Suisse léger, râpé	175 g 12	11539	0 64786 11539 6

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



ACCORDS

VINS & FROMAGE:
1^{er} ou 2^e service

FRUITÉ ET VIF

FRUITÉ ET GÉNÉREUX

BIÈRES:
Types Pale Ale maltées, caramel

Fromagerie St-Guillaume

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

1-888-868-2022

stguillaume.com

