

st-GUILLAUME

COOP



1840



SANS
LACTOSE

CHEDDAR EXTRA-FORT - 2 ANS

CHEDDARS VIEILLIS

INTENSITÉ: FORTE

ARÔME: BEURRE, NOISETTE

Affiné 24 mois, ce fromage **sans lactose** à pâte ferme est fait de lait non pasteurisé (thermisé). La texture et le goût du cheddar extra-fort ressemblent au cheddar fort, mais sa saveur est légèrement plus corsée.

Cheddar extra-fort au goût extra!

Utilisez-le dans une omelette, en raclette ou dans vos soupes. Formidable lorsque servi en fin de repas, il apprécie la compagnie d'un porto ou d'un vin rouge généreux.

FORMATS	UN./CS	CODE	CUP
Cheddar extra-fort, en bâtonnet	200 g 12	20522	0 64786 00207 8
Cheddar extra-fort, en bloc	200 g 12	206022	0 64786 20602 5
Cheddar extra-fort, en bloc	400 g 12	20601	0 64786 00206 1
Cheddar extra-fort, en bloc	580 g 9	20606	0 64786 20606 3
Cheddar extra-fort, en bloc (poids variable) *	2,27 kg 2	220602	0 64786 00236 8

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



ACCORDS



VINS & FROMAGE:
3^e service



BIÈRES:
Ambrées, brunes
caramel, fruitées

Fromagerie St-Guillaume

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

1-888-868-2022

stguillaume.com

