

st-GUILLAUME

COOP



1940



SANS
LACTOSE

CHEDDAR FORT - 1 AN

CHEDDARS VIEILLIS

INTENSITÉ: FORTE

ARÔME: BEURRE, NOISETTE

Affiné 12 mois, ce fromage **sans lactose** à pâte ferme est fait de lait non pasteurisé (thermisé). Sa texture est friable et plus cassante qu'un cheddar doux. Son goût est plus relevé et possède une saveur prononcée de noisette et de beurre.

Fromage fort apprécié

Lors d'une dégustation vins et fromages, le cheddar fort est normalement servi en 3^e service. Il peut également très bien être utilisé dans une salade César ou en collation avec des raisins. Il relève à merveille les macaronis au fromage. Que vous l'utilisiez en raclette, en fondue ou râpé sur une pizza, son goût riche et étonnant vous fera en demander encore!

FORMATS	UN./CS	CODE	CUP
Cheddar fort, en bâtonnet	200 g 12	20518	0 64786 00204 7
Cheddar fort, en bloc	200 g 12	205212	0 64786 20521 9
Cheddar fort, en bloc	400 g 12	20511	0 64786 00205 4
Cheddar fort, en bloc	640 g 9	20512	0 64786 20512 7
Cheddar fort, en bloc (poids variable) *	900 g 9	20520	0 64786 00229 0
Cheddar fort, en bloc (poids variable) *	2,27 kg 2	20521	0 64786 00210 8
Cheddar fort, en tranches	120 g 12	20341	0 64786 20341 3
Cheddar fort, râpé	175 g 12	20322	0 64786 20322 2

* 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

