

# ST-GUILLAUME

DEPUIS  
1940



## BAYA HALLOUMI

FROMAGE À GRILLER

**INTENSITÉ:** DOUCE

**ARÔME:** NOIX DE COCO, ANIS

Ce fromage à pâte semi-ferme non affiné est fait de lait pasteurisé. Il s'agit d'un fromage de type Halloumi qui se démarque vraiment des autres fromages du même genre par son goût salin et ses arômes distinctifs d'anis étoilé, de cumin et de noix de coco que lui confèrent des épices du Moyen-Orient.

### Allumez le BBQ!

Comme il conserve sa forme s'il est chauffé, ce fromage est parfait lorsque grillé à la poêle, en brochette sur le BBQ ou en raclette. Une fois grillé, il peut être savouré tel quel, accompagné d'une trempette à l'aubérine ou autres légumes préférés ou encore servi en garniture sur une salade. Essayez-le aussi en brochettes version apéro rafraichissantes en le mariant à du melon d'eau et du zaatar.

### Un must!

Ajoutez le Baya, taillé en petits cubes non grillés, en garniture d'une soupe bien chaude. Son léger goût de noix de coco ravira vos papilles dans les potages de courge au lait de coco et les soupes asiatiques, par exemple.

FORMATS	UN./CS	CODE	CUP
Baya Halloumi, en bloc (poids variable)	200 g	8	10720 0 64786 00720 2
Halloumi Baya, en bloc (poids variable)*	3,9 kg	18	10721 n/d

\* Formats institutionnels (HRI) disponibles sur demande.

### PRIX ET DISTINTIONS

Finaliste Sélection Caseus 2018,  
catégorie Fromage à griller.



### ACCORDS



**VINS & FROMAGE:**  
1<sup>er</sup> service



**BIÈRES:**  
Blanches  
et amères

Fromagerie St-Guillaume

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

1-888-868-2022

stguillaume.com



# St-GUILLAUME

SINCE  
1940



## BAYA HALLOUMI

### GRILLING CHEESE

**INTENSITY:** MILD

**AROMA:** COCONUT, ANISE

This firm, unripened cheese is made from pasteurized milk. It is a Halloumi-type cheese that truly stands out from other similar cheeses for its distinctive slightly salty and spicy taste which comes from Middle East spices. They give it subtle aromas of star anise, cumin and coconut.

#### Light up the BBQ!

As it maintains its shape when heated, this cheese is perfect when grilled in the pan or in raclette, or skewered on the BBQ. Once grilled, it can be enjoyed as is, served with an auberine dip or your other favorite vegetables, or served as a salad garnish. Also try it on a refreshing aperitif skewer by combining it with watermelon and zaatar.

#### A must!

Add Baya, cut into small unroasted cubes, as a garnish for a hot soup. Its light coconut taste will delight your taste buds in coconut milk squash soup and Asian soups, for instance.

SIZES	UN./CS	CODE	UPC
Baya Halloumi, bloc (variable weight)	200g	8	10720 0 64786 00720 2
Baya Halloumi, block (variable weight)*	3,9kg	18	10721 n/d

\* Other institutional sizes (HRI) also available.

### AWARDS AND RECOGNITION

2018 Sélection Caseus cheese competition,  
Grilling cheese class.



### PAIRINGS



**WINE & CHEESE:**  
1<sup>st</sup> service



**BEERS:**  
White & bitter

Fromagerie St-Guillaume

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

1-888-868-2022

stguillaume.com

