

ST-GUILLAUME

COOP



1840



SANS
LACTOSE

CHEDDAR 5 ANS

CHEDDARS VIEILLIS

INTENSITÉ: FORTE

ARÔME: BEURRE, NOISETTE

Ce cheddar extra-fort est un fromage **sans lactose** à pâte ferme est fait de lait non pasteurisé (thermisé).

Disponible en plus petite quantité et vendu principalement au [Centre d'interprétation de la Fromagerie St-Guillaume](#), il s'agit de notre plus goûteux cheddar vieilli, mais affiné cette fois jusqu'à 60 mois.

Pour grands amateurs de cheddars vieillis

Après 5 ans, il devient friable et des cristaux sont perceptibles sous la dent. Lorsqu'il fond, sa texture devient onctueuse et enveloppante pour faire perdurer le plaisir. Il fera sensation sur un plateau de fromages!

FORMATS	UN./CS	CODE	CUP
Cheddar 5 ans, en bloc (poids variable)	200 g	003240	—
Cheddar 5 ans, en bloc (poids variable)	2,27 kg	003241	—



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

