

ST-GUILLAUME

DEPUIS
1940



CHEDDAR DOUX

EN BLOCS

INTENSITÉ: DOUCE

ARÔME: LAIT FRAIS, BEURRE, NOISETTE

Le cheddar doux est un fromage à pâte ferme sans croûte fait de lait pasteurisé. Sa pâte à la texture souple et lisse offre un arôme de beurre et présente une douce saveur de noisette. Lorsqu'il est **frais du jour**, sa texture chante *skouik skouik* sous la dent comme les grains de cheddar Le P'tit Frais. Il doit être réfrigéré seulement 24 heures suivant sa fabrication et peut être conservé jusqu'à 3 mois au froid après sa date d'emballage et dans son emballage d'origine.

L'indispensable!

Offert en blanc, jaune ou marbré, il plaît à tous sur un plateau de fromage et fond à merveille sur les plats gratinés. Il se déguste aussi bien à la collation, en salade ou simplement fondu entre deux tranches de pain. Du déjeuner au souper, notre cheddar doux est un indispensable!

FORMATS	UN./CS	CODE	CUP
Cheddar blanc, en bloc	200g	12 10020	0 64786 00341 9
Cheddar marbré, en bloc	200g	12 10022	0 64786 10022 4
Cheddar blanc, en bloc	250g	12 10035	0 64786 00173 6
Cheddar blanc, en bloc	275g	12 10560	0 64786 10560 1
Cheddar marbré, en bloc	275g	12 10562	0 64786 10562 5
Cheddar jaune, en bloc	275g	12 10561	0 64786 10561 8
Cheddar blanc, en bloc	340g	12 10040	0 64786 00342 6
Cheddar marbré, en bloc	340g	12 10043	0 64786 00342 8
Cheddar blanc, en bloc	650g	6 10111	0 64786 10111 5
Cheddar marbré, en bloc	650g	6 10110	0 64786 10110 8
Cheddar blanc, en bloc (poids variable) *	1,15kg	4 10106	0 64786 00230 6
Cheddar marbré, en bloc (poids variable) *	1,15kg	4 10108	0 64786 00230 6
Cheddar jaune, en bloc (poids variable) *	1,15kg	4 10107	0 64786 10107 8

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



ACCORDS



VINS & FROMAGE:
1^{er} service



BIÈRES:
Ambrées douces

Fromagerie St-Guillaume

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

1-888-868-2022

stguillaume.com



st-GUILLAUME



MILD CHEDDAR

BLOCKS

INTENSITY: MILD

AROMA: FRESH MILK, BUTTER, HAZELNUT

Mild Cheddar is a rindless firm cheese made from pasteurized milk. Its soft, smooth texture offers a buttery aroma and a mild hazelnut flavor. When this cheddar is **daily fresh**, its texture sings *skouik skouik* on your teeth just like Le P'tit Frais Cheddar curds. May be refrigerated only 24 hours after it is made and can be kept refrigerated for up to 3 months after its packing date in its original packaging.

Essential!

Available in white, yellow or marbled, it appeals to everyone on a cheese platter and melts perfectly on the baked dishes. It can be enjoyed as a snack, in a salad or simply melted between two slices of bread. From lunch to dinner, our mild cheddar is a must!

SIZES	UN./CS	CODE	UPC
White Cheddar, block	200g 12	10020	0 64786 00341 9
Marbled Cheddar, block	200g 12	10022	0 64786 10022 4
White Cheddar, block	250g 12	10035	0 64786 00173 6
White Cheddar, block	275g 12	10560	0 64786 10560 1
Marbled Cheddar, block	275g 12	10562	0 64786 10562 5
Yellow Cheddar, block	275g 12	10561	0 64786 10561 8
White Cheddar, block	340g 12	10040	0 64786 00342 6
Marbled Cheddar, block	340g 12	10043	0 64786 00342 8
White Cheddar, block	650g 6	10111	0 64786 10111 5
Marbled Cheddar, block	650g 6	10110	0 64786 10110 8
White Cheddar, block (variable weight) *	1,15kg 4	10106	0 64786 00230 6
Marbled Cheddar, block (variable weight) *	1,15kg 4	10108	0 64786 00230 6
Yellow Cheddar, block (variable weight) *	1,15kg 4	10107	0 64786 10107 8

* Other institutional sizes (HRI) also available. Cubes on demand only.



PAIRINGS

WINE & CHEESE:
1st service

DELICATE
AND LIGHT

FRESH
AND LIGHT

BEERS:
Mild
amber

Fromagerie St-Guillaume

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

1-888-868-2022

stguillaume.com

