

ST-GUILLAUME

DEPUIS
1940



SANS
LACTOSE

EMMENTAL

FROMAGES DE TYPE GRUYÈRE

INTENSITÉ: MOYENNE **ARÔME:** LAIT CUIT, LÉGUMES RACINES (RUTABAGA)

Ce fromage **sans lactose** à pâte ferme, pressée et cuite, est fait de lait pasteurisé. Sans croûte, sa surface est lisse, souple est parsemée de trous bien ronds (yeux) bien répartis dans la masse. Au nez, l'emmental dévoile une odeur de lait cuit. En bouche, ce même goût lactique est toutefois relevé par des arômes subtils de légumes racines (rutabaga) et très légère torrification (lait chauffé, amande grillée) d'une agréable intensité.

Ajoutez du caractère à vos mets!

Tout comme le suisse, l'emmental possède des propriétés de fonte remarquables. Il se dissout donc facilement dans les sauces et les fondues. Son goût un peu plus relevé en fait un excellent rehausseur de recettes. Il ajoute beaucoup de personnalité aux macaronis au fromage, aux paninis grillés et les burgers, pour ne nommer que ceux-là!

FORMATS	UN./CS	CODE	CUP
Emmental, en bloc	200 g 12	113252	0 64786 13252 2
Emmental, en bloc	660 g 6	11324	0 64786 11324 8
Emmental, en bloc (poids variable) *	3 kg 2	11325	—
Emmental, en tranches	160 g 10	11320	0 64786 00503 1
Emmental, en tranches*	500 g 4	11323	0 64786 00430 0
Emmental, râpé	175 g 12	11541	0 64786 11541 9

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



ACCORDS

 **VINS & FROMAGE:**
2^e service



BIÈRES:
Rousses, ambrées
de type Pale Ale

Fromagerie St-Guillaume

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

1-888-868-2022

stguillaume.com



St-GUILLAUME

SINCE
1940



LACTOSE
FREE

EMMENTAL

GRUYERE-TYPE CHEESES

INTENSITY: MEDIUM **AROMA:** COOKED MILK, ROOT VEGETABLES (RUTABAGA)

This firm, pressed and cooked **lactose-free** cheese is made from pasteurized milk. Its smooth and supple rindless surface presents round holes (eyes) spread throughout the paste. Emmental reveals a smell of cooked milk. In the mouth, this same lactic taste is however enhanced by subtle root vegetables (rutabaga) aromas and very light roasting (heated milk, grilled almond) pleasant notes.

Add personality to your dishes!

Just like St-Guillaume Swiss, the Emmental has remarkable melting properties. It dissolves easily in sauces and fondues. Its slightly sharper taste makes it an excellent recipe enhancer. It adds a lot of personality to a mac 'n' cheese, grilled paninis and burgers, just to name a few!

SIZES	UN./CS	CODE	UPC
Emmental, block	200g 12	113252	0 64786 13252 2
Emmental, block	660g 6	11324	0 64786 11324 8
Emmental, block (variable weight) *	3kg 2	11325	—
Emmental, sliced	160g 10	11320	0 64786 00503 1
Emmental, sliced *	500g 4	11323	0 64786 00430 0
Emmental, grated	175g 12	11541	0 64786 11541 9

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



PAIRINGS

WINE & CHEESE:
2nd service

FRUITY AND
VIBRANT

FRUITY AND
MEDIUM-
BODIED

BEERS:
Red, amber
Pale Ale type

Fromagerie St-Guillaume

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

1-888-868-2022

stguillaume.com

