

ST-GUILLAUME

DEPUIS
1940



SANS
LACTOSE

PARMESAN

PARFAIT REHAUSSEUR

INTENSITÉ: MOYENNE

ARÔME: BEURRE, LAIT CUIT

Ce fromage **sans lactose** à pâte dure, pressée et cuite est fait de lait partiellement écrémé pasteurisé. Ce parmesan bien québécois vous offre toutes les saveurs d'un parmesan italien. Au nez, un arôme dominant de lait cuit est perceptible. En bouche, sa texture ferme et friable à souhait dévoile aussi un agréable goût de beurre salé légèrement fruité et piquant.

Le parfait rehausseur!

Le Parmesan St-Guillaume rehausse à merveille les salades, les pâtes, les légumes cuits et les potages. Il se marie aussi très bien avec des noix, des figues fraîches et des poires. Lorsque chauffé, il s'incorpore facilement aux sauces et aux risottos. C'est aussi le fromage parfait pour créer de belles tuiles et les meilleurs pestos!

| FORMATS | | UN./CS | CODE | CUP |
|-------------------|-------|--------|-------|-----------------|
| Parmesan, bloc | 200 g | 12 | 10811 | 0 64786 10811 4 |
| Parmesan, flocons | 150 g | 12 | 10813 | 0 64786 10813 8 |
| Parmesan, râpé | 175 g | 12 | 10812 | 0 64786 10812 1 |
| Parmesan, râpé* | 2 kg | 1 | 23100 | 0 64786 23100 3 |

* D'autres formats institutionnels (HRI) également disponibles.



ACCORDS



VINS & FROMAGE:
2^e ou 3^e service



BIÈRES:
Ambrées, brunes fruitées

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

PARMESAN

PERFECT ENHANCER

INTENSITY: MEDIUM

AROMA: BUTTER, COOKED MILK

This hard, pressed and cooked **lactose-free** cheese is made from partially skimmed pasteurized milk. This Quebec parmesan offers you all the flavors of an Italian Parmesan. A dominant cooked milk aroma can be smelled. In the mouth, its firm and friable texture will also reveal a pleasant salted butter taste, slightly fruity and tangy.

The perfect enhancer!

St-Guillaume Parmesan is the perfect addition to salads, pasta, cooked vegetables and soups. It also goes very well with nuts, fresh figs and pears. When heated, it is easily incorporated into sauces and risottos. It's the perfect cheese to create beautiful tiles and the best pestos!

| SIZES | UN./CS | CODE | UPC |
|-------------------|----------|-------|-----------------|
| Parmesan, block | 200 g 12 | 10811 | 0 64786 10811 4 |
| Parmesan, flakes | 150 g 12 | 10813 | 0 64786 10813 8 |
| Parmesan, grated | 175 g 12 | 10812 | 0 64786 10812 1 |
| Parmesan, grated* | 2 kg 1 | 23100 | 0 64786 23100 3 |

* Other institutional sizes (HRI) also available.



PAIRINGS



WINE & CHEESE:
2nd or 3rd service



BEERS:
Amber, brown
fruity

Fromagerie St-Guillaume

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

1-888-868-2022

stguillaume.com

