

# st-GUILLAUME



**SANS  
LACTOSE**

## SUISSE

### FROMAGES DE TYPE GRUYÈRE

**INTENSITÉ:** DOUCE

**ARÔME:** LAIT CUIT, AMANDE SUCRÉE

Ce fromage **sans lactose** à pâte ferme, pressée et cuite, est fait de lait pasteurisé. Sa surface est lisse, souple et parsemée de trous bien ronds (yeux) bien répartis dans la masse. Au nez, le Suisse St-Guillaume dévoile une odeur de lait cuit. En bouche, ce même goût lactique d'une belle intensité est perceptible, mais présente aussi une saveur légèrement sucrée et de douces notes d'amandes et de noisettes.

#### Fromage idéal pour fondues et raclettes

Grâce à ses propriétés de fonte remarquables, il convient particulièrement aux fondues et les raclettes. Que vous le serviez en tranches minces pour réaliser les meilleurs *smoked meat* et *grilled cheese*, ou encore en petites pointes en accompagnement à un vin rouge fruité, vous apprécierez son goût exceptionnel.

| FORMATS                            |       | UN./CS | CODE   | CUP             |
|------------------------------------|-------|--------|--------|-----------------|
| Suisse, en bloc                    | 200 g | 12     | 110062 | 0 64786 11062 9 |
| Suisse, en bloc                    | 660 g | 9      | 11016  | 0 64786 11016 2 |
| Suisse, en bloc                    | 750 g | 9      | 11530  | 0 64786 11530 3 |
| Suisse, en bloc (poids variable) * | 750 g | 9      | 11015  | 0 64786 00148 4 |
| Suisse, en bloc (poids variable) * | 3 kg  | 2      | 11006  | 0 64786 00143 9 |
| Suisse, en bloc (poids variable) * | 12 kg | 1      | 11200  | 0 64786 00124 8 |
| Suisse, en tranches                | 160 g | 10     | 11020  | 0 64786 00500 0 |
| Suisse, en tranches*               | 500 g | 4      | 11023  | 0 64786 11023 0 |
| Suisse, râpé                       | 175 g | 12     | 11540  | 0 64786 11540 2 |
| Suisse, râpé                       | 500 g | 10     | 11542  | 0 64786 11542 2 |
| Suisse, râpé                       | 1 kg  | 10     | 11521  | 0 64786 11521 1 |
| Suisse, râpé                       | 2 kg  | 6      | 11522  | 0 64786 11522 8 |

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

### PRIX ET DISTINCTIONS

Gagnant Sélection Caseus 2025, catégorie Fromage affiné dans la masse avec ouvertures.

1<sup>er</sup> prix Royal Agricultural Winter Fair 2006, catégorie Fromage de type suisse, en plus de la mention d'honneur Grand Champion de réserve toutes catégories.

1<sup>er</sup> prix British Empire Cheese Show 2006, catégorie Fromage de type suisse.



GAGNANT 2025



### ACCORDS



**VINS & FROMAGE:**  
1<sup>er</sup> ou 2<sup>e</sup> service



**BIÈRES:**  
Types Pale Ale maltées, caramel

**Fromagerie St-Guillaume**

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

**1-888-868-2022**

stguillaume.com



# st-GUILLAUME

SINCE



**LACTOSE  
FREE**

## SWISS

### GRUYERE-TYPE CHEESES

**INTENSITY:** MILD

**AROMA:** COOKED MILK, SWEET ALMOND

This firm, pressed and cooked **lactose-free** cheese is made from pasteurized partially skimmed milk. Its rindless surface is smooth, supple presents round holes (eyes) spread throughout the paste. It reveals a smell of cooked milk. In the mouth, this same lactic taste of a beautiful intensity is noticeable, but also has a slightly sweet flavor and mild almond and hazelnut notes.

#### Ideal cheese for fondues and raclettes

Thanks to its remarkable melting properties, it is particularly convenient for fondues and raclettes. Whether you serve it in thin slices to make the best smoked meat and grilled cheese, or in small wedges to pair a fruity red wine, you will appreciate its exceptional taste.

| SIZES                           |      | UN./CS | CODE   | UPC             |
|---------------------------------|------|--------|--------|-----------------|
| Swiss, block                    | 200g | 12     | 110062 | 0 64786 11062 9 |
| Swiss, block                    | 660g | 9      | 11016  | 0 64786 11016 2 |
| Swiss, block                    | 750g | 9      | 11530  | 0 64786 11530 3 |
| Swiss, block (poids variable) * | 750g | 9      | 11015  | 0 64786 00148 4 |
| Swiss, block (poids variable) * | 3kg  | 2      | 11006  | 0 64786 00143 9 |
| Swiss, block (poids variable) * | 12kg | 1      | 11200  | 0 64786 00124 8 |
| Swiss, sliced                   | 160g | 10     | 11020  | 0 64786 00500 0 |
| Swiss, sliced *                 | 500g | 4      | 11023  | 0 64786 11023 0 |
| Swiss, grated                   | 175g | 12     | 11540  | 0 64786 11540 2 |
| Swiss, grated                   | 500g | 10     | 11542  | 0 64786 11542 2 |
| Swiss, grated                   | 1kg  | 10     | 11521  | 0 64786 11521 1 |
| Swiss, grated                   | 2kg  | 6      | 11522  | 0 64786 11522 8 |

\* Other institutional sizes(HRI) also available.

### AWARDS AND RECOGNITION

2025 Selection Caseus winner, Ripened cheese with openings class.

2006 Royal Agricultural Winter Fair, 1<sup>st</sup> prize winner in Swiss cheese class, as well as honorable mention as Reserve Cheese Grand Champion - all classes.

2006 British Empire Cheese Show, 1<sup>st</sup> prize winner in Swiss cheese class.



GAGNANT 2025



### PAIRINGS



**WINE & CHEESE:**  
1<sup>st</sup> or 2<sup>nd</sup> service



**BEERS:**  
Pale Ale-type  
malted, caramel

**Fromagerie St-Guillaume**

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

**1-888-868-2022**

stguillaume.com

