

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) *	900 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 00426 3
Suisse, râpé	175 g	12 11540	0 64786 11540 2
Suisse, râpé	500 g	12 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
Suisse, en cubes 14 mm*	1 kg	3 11333	0 64786 11333 0
Suisse, en cubes 19 mm*	1 kg	3 11352	0 64786 11352 1

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

PRIX ET DISTINCTIONS

Finaliste Sélection Caseus 2017, catégorie Fromage affiné dans la masse avec ouvertures.

1^{er} 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^{er} prix British Empire Cheese Show 2006, catégorie Fromage de type suisse.



ACCORDS

VINS & FROMAGE:
1^{er} ou 2^e 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

COOP



1840



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) *	900g	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 00426 3
Swiss, grated	175g	12	11540 0 64786 11540 2
Swiss, grated	500g	12	11542 64786 0 11542 2
Swiss, grated *	1kg	10	11521 0 64786 11521 1
Swiss, grated *	2kg	6	11522 0 64786 11522 8
Swiss, 14mm cubes *	1kg	3	11333 0 64786 11333 0
Swiss, 19mm cubes *	1kg	3	11352 0 64786 11352 1

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

AWARDS AND RECOGNITION

2017 Selection Caseus finalist, Ripened cheese with openings class.

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

2006 British Empire Cheese Show, 1st prize winner in Swiss cheese class.



PAIRINGS

WINE & CHEESE:
1st or 2nd service

FRUITY AND VIBRANT

FRUITY AND MEDIUM-BODIED

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

