

ST-GUILLAUME

DEPUIS
1940



CHEDDAR MI-FORT

CHEDDARS VIEILLIS

INTENSITÉ: MOYENNE

ARÔME: BEURRE, NOISETTE

Le cheddar mi-fort est un fromage à pâte ferme fait de lait non pasteurisé (thermisé). En bouche, sa texture fondante et onctueuse offre un goût de beurre aux notes de noisette ainsi qu'une légère acidité très appréciée.

Un classique pour les petits comme pour les grands

Le cheddar mi-fort est parfait pour s'initier aux cheddars vieillis, car il permet une transition en douceur entre le cheddar doux et le cheddar fort. On peut le déguster en sandwich, fondu sur des légumes légèrement grillés ou accompagné de morceaux de pommes croustillants. Un allié de qualité pour une collation santé.

FORMATS	UN./CS	CODE	CUP	
Cheddar mi-fort, en bloc	200 g	12	204022	0 64786 20402 1
Cheddar mi-fort, en bloc (poids variable) *	2,27 kg	2	20402	—
Cheddar jaune mi-fort, râpé *	2 kg	6	20400	0 64786 20400 7

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



ACCORDS



VINS & FROMAGE:
2^e service



BIÈRES:
Ambrées, brunes
caramel, fruitées

Fromagerie St-Guillaume

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

1-888-868-2022

stguillaume.com



ST-GUILLAUME

SINCE
1940



MEDIUM CHEDDAR

AGED CHEDDARS

INTENSITY: MEDIUM

AROMA: BUTTER, HAZELNUT

Medium Cheddar is a firm cheese made from unpasteurized milk (thermised). In the mouth, its melting and unctuous texture offers a butter taste with hazelnut notes as well as an appreciated mild acidity.

A classic for both young and old

Medium Cheddar is a great introduction to aged Cheddars as it allows a smooth transition between mild and old Cheddar cheeses. It can be sandwiched, lightly melted on grilled vegetables or served with pieces of crispy apples. A quality ally for a healthy snack.

SIZES	UN./CS	CODE	UPC
Medium Cheddar, block	200g 12	204022	0 64786 20402 1
Medium Cheddar, block (variable weight) *	2,27kg 2	20402	—
Yellow Medium Cheddar, grated *	2kg 6	20400	0 64786 20400 7

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



PAIRINGS



WINE & CHEESE:

2nd service



BEERS:

Amber, brown
caramel, fruity

Fromagerie St-Guillaume

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

1-888-868-2022

stguillaume.com

