

ST-GUILLAUME

COOP



1840



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

