

st-GUILLAUME

COOP



1840



CHEDDAR DOUX

EN POINTES ET EN MEULES

INTENSITÉ: DOUCE

ARÔME: LAIT FRAIS, BEURRE, NOISETTE

Le cheddar doux est un fromage à pâte ferme sans croûte fait de lait pasteurisé. Sa pâte à la texture souple et lisse offre un arôme de beurre et présente une douce saveur de noisette. Lorsqu'il est **frais du jour**, sa texture chante *skouik skouik* sous la dent comme les grains de cheddar Le P'tit Frais. Il doit être réfrigéré seulement 24 heures suivant sa fabrication et peut être conservé jusqu'à 3 mois au froid après sa date d'emballage et dans son emballage d'origine.

Pour amateurs de fromage!

Notre fameux cheddar doux est aussi offert en pointes dans des petits et gros formats. Parce que nous savons qu'il est difficile de se passer de cheddar doux du lunch à la collation et du sandwich au plateau de fruits frais. Nos grosses pointes ont de quoi rassasier votre faim!

FORMATS	UN./CS	CODE	CUP
Cheddar blanc, petite pointe (poids variable)	275 g	12 10560	0 64786 10560 1
Cheddar marbré, petite pointe (poids var.)	275 g	12 10562	0 64786 10562 5
Cheddar jaune, petite pointe (poids variable)	275 g	12 10561	0 64786 10561 8
Trio de pointes (poids variable)	1,15 kg	8 10085	0 64786 10085 9
Cheddar blanc, 1/8 meule (poids variable)	1,15 kg	8 10540	n/a
Cheddar marbré, 1/8 meule (poids variable)	1,15 kg	8 10542	0 64786 00125 5
Cheddar blanc, 1/4 meule (poids variable)	2,27 kg	2 10510	0 64786 00250 4
Cheddar marbré, 1/4 meule (poids variable)	2,27 kg	2 10511	0 64786 00493 5
Cheddar jaune, 1/4 meule (poids variable)	2,27 kg	2 10512	0 64786 00492 8

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



ACCORDS



VINS & FROMAGE:
1^{er} service



BIÈRES:
Ambrées douces

Fromagerie St-Guillaume

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

1-888-868-2022

stguillaume.com



st-GUILLAUME

COOP



1840



MILD CHEDDAR

IN WEDGES AND IN WHEELS

INTENSITY: MILD

AROME: FRESH MILK, BUTTER, HAZELNUT

Mild Cheddar is a rindless firm cheese made from pasteurized milk. Its soft, smooth texture offers a buttery aroma and a mild hazelnut flavor. When this cheddar is **daily fresh**, its texture sings *skouik skouik* on your teeth just like Le P'tit Frais Cheddar curds. May be refrigerated only 24 hours after it is made and can be kept refrigerated for up to 3 months after its packing date in its original packaging.

For cheese lovers!

Our famous mild cheddar is also available in small and large wedges. Because we know it's hard to go without cheddar from lunch to snack and from a sandwich to a platter of fresh fruit, our big wedges should satisfy your hunger!

SIZES	UN./CS	CODE	UPC
White Cheddar, small wedge (variable weight)	275g 12	10560	0 64786 10560 1
Marbled Cheddar, small wedge (var. weight)	275g 12	10562	0 64786 10562 5
Yellow Cheddar, small wedge (var. weight)	275g 12	10561	0 64786 10561 8
Wedge Trio (variable weight)	1,15kg 8	10085	0 64786 10085 9
White Cheddar, 1/8 wheel (variable weight)	1,15kg 8	10540	n/a
Marbled Cheddar, 1/8 wheel (variable weight)	1,15kg 8	10542	0 64786 00125 5
White Cheddar, 1/4 wheel (variable weight)	2,27kg 2	10510	0 64786 00250 4
Marbled Cheddar, 1/4 wheel (variable weight)	2,27kg 2	10511	0 64786 00493 5
Yellow Cheddar, 1/4 wheel (variable weight)	2,27kg 2	10512	0 64786 00492 8

* Other institutional sizes (HRI) also available.



PAIRINGS



WINE & CHEESE:
1st service



BEERS:
Mild
amber

Fromagerie St-Guillaume

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

1-888-868-2022

stguillaume.com

