

ST-GUILLAUME

DEPUIS
1940



SANS
LACTOSE

LA BRIQUE

PIZZA MOZZARELLA

INTENSITÉ: DOUCE

ARÔME: LAIT, BEURRE

Ce fromage **sans lactose** à pâte semi-ferme est fait de lait pasteurisé. Sous la surface lisse de ce fromage sans croûte se présente une pâte élastique légèrement parsemée de petits trous irréguliers. En bouche, sa texture crémeuse offre un doux goût de lait et de beurre, plus goûteux que les mozzarellas régulières.

S'étire mieux en gratin et ne brûle pas!

Ce fromage de catégorie pizza mozzarella s'apparente aussi aux fromages de type brick. Il s'étire merveilleusement bien en gratin et ne brûle pas lorsqu'il est chauffé. Il peut être employé de différentes façons tant son utilisation est optimale en cuisine.

La Brique St-Guillaume se déguste donc de plusieurs façons: sur un plateau présenté en cubes ou en pointes, en tranches dans un sandwich ou un hamburger. Essayez-la sur une pizza ou en raclette, vos papilles vous en redemanderont encore et encore!

FORMATS	UN./CS	CODE	CUP	
La Brique, en bloc	200 g	12	10980	0 64786 00111 8
La Brique, en bloc	730 g	9	10993	0 64786 10993 7
La Brique, en bloc (poids variable) *	900 g	9	10990	0 64786 00134 7
La Brique, en bloc (poids variable) *	2,27 kg	2	11002	0 64786 00136 1
La Brique, en bloc (poids variable) *	18 kg	1	11001	—
La Brique, râpé *	2 kg	6	20421	0 64786 20421 2

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



ACCORDS



VINS & FROMAGE:
1^{er} service



BIÈRES:
Blanches douces

Fromagerie St-Guillaume

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

1-888-868-2022

stguillaume.com



st-GUILLAUME

SINCE
1940



LACTOSE
FREE

LA BRIQUE

PIZZA MOZZARELLA

INTENSITY: MILD

AROMA: MILK, BUTTER

This semi-soft **lactose-free** cheese is made from pasteurized milk. Beneath the smooth and rindless surface is an elastic paste with a few small irregular holes. In the mouth, its creamy texture offers a mild milk and butter flavor, tastier than regular mozzarella.

Great stretching in gratin and won't burn!

This pizza mozzarella also resembles brick-type cheeses. It stretches wonderfully in gratin and won't burn when heated. It can be used many different ways as this cheese is optimal when cooked.

La Brique can be savored in many ways: on a platter presented in cubes or wedges, sliced in a sandwich or in a burger. Try it on a pizza or raclette, your taste buds will make you ask for more!

SIZES	UN./CS	CODE	UPC	
La Brique, block	200g	12	10980	0 64786 00111 8
La Brique, block	730g	9	10993	0 64786 10993 7
La Brique, block (variable weight) *	900g	9	10990	0 64786 00134 7
La Brique, block (variable weight) *	2,27kg	2	11002	0 64786 00136 1
La Brique, block (variable weight) *	18kg	1	11001	—
La Brique, grated *	2kg	6	20421	0 64786 20421 2

* Other institutional sizes (HRI) also available.



PAIRINGS



WINE & CHEESE:
1st service



BEERS:
Mild white

Fromagerie St-Guillaume

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

1-888-868-2022

stguillaume.com

