

ST-GUILLAUME

DEPUIS
1940



SANS
LACTOSE

CHEDDAR FORT - 1 AN

CHEDDARS VIEILLIS

INTENSITÉ: FORTE

ARÔME: BEURRE, NOISETTE

Affiné 12 mois, ce fromage **sans lactose** à pâte ferme est fait de lait non pasteurisé (thermisé). Sa texture est friable et plus cassante qu'un cheddar doux. Son goût est plus relevé et possède une saveur prononcée de noisette et de beurre.

Fromage fort apprécié

Lors d'une dégustation vins et fromages, le cheddar fort est normalement servi en 3^e service. Il peut également très bien être utilisé dans une salade César ou en collation avec des raisins. Il relève à merveille les macaronis au fromage. Que vous l'utilisiez en raclette, en fondue ou râpé sur une pizza, son goût riche et étonnant vous fera en demander encore!

FORMATS	UN./CS	CODE	CUP
Cheddar fort, en bloc	200 g	12 205212	0 64786 20521 9
Cheddar fort, en bloc	400 g	12 20511	0 64786 00205 4
Cheddar fort, en bloc	640 g	9 20512	0 64786 20512 7
Cheddar fort, en bloc (poids variable) *	900 g	9 20520	0 64786 00229 0
Cheddar fort, en bloc (poids variable) *	2,27 kg	2 20521	0 64786 00210 8
Cheddar fort, en tranches	160 g	10 20341	0 64786 20341 3
Cheddar fort, râpé	175 g	12 20320	0 64786 20320 8

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



ACCORDS



VINS & FROMAGE:
3^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



LACTOSE
FREE

OLD CHEDDAR - 1 YEAR

AGED CHEDDARS

INTENSITY: STRONG

AROMA: BUTTER, HAZELNUT

Aged 12 months, this firm **lactose-free** cheese is made from unpasteurized milk (thermised). Its texture is crumbly and more brittle than a mild Cheddar. Its taste is bolder and has a pronounced butter and hazelnut flavor.

Strongly Appreciated Cheese

During a wine and cheese tasting, old Cheddar cheese is normally served in the 3rd course. It can also very well be used in a Caesar salad or as a snack with grapes. It enhances mac & cheeses magnificently. Whether you use it in raclette, fondue or shredded on pizza, its bold and surprising taste will make you ask for more!

SIZES	UN./CS	CODE	UPC
Old Cheddar, block	200g 12	205212	0 64786 20521 9
Old Cheddar, block	400g 12	20511	0 64786 00205 4
Old Cheddar, block	640g 9	20512	0 64786 20512 7
Old Cheddar, block (variable weight) *	900g 9	20520	0 64786 00229 0
Old Cheddar, block (variable weight) *	2,27kg 2	20521	0 64786 00210 8
Old Cheddar, sliced	160g 10	20341	0 64786 20341 3
Old Cheddar, grated	175g 12	20320	0 64786 20320 8

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



PARINGS



WINE & CHEESE:
3rd 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

