

Communiqué



Retour en force de l'authentique fromage à poutine St-Guillaume en Europe!



Saint-Guillaume, le 1^{er} juin 2023 – La Fromagerie St-Guillaume effectue son retour en grandes pompes avec son fromage en grains à poutine en Europe grâce à un solide nouveau partenariat avec LMC Gourmet des entreprises Beauvallet.

En 2019, la fromagerie St-Guillaume vivait un moment historique en devenant la première fromagerie canadienne à exporter du fromage en grains en sol français. Nous en sommes très fiers. C'est valorisant de savoir que plus d'une cinquantaine de restaurants européens servaient déjà notre produit à leurs clients pour leur faire vivre l'authentique expérience poutine québécoise. Notre entreprise a été contrainte d'arrêter temporairement ses exportations en raison de la pandémie qui a pris d'assaut la planète en 2020.

Un solide nouveau partenariat

Nous ressortons grandis de cette première expérience en exportation. C'est d'ailleurs avec une confiance incomparable que nous vous invitons à communiquer avec **LMC Gourmet**, notre nouveau partenaire d'import-export. Grâce au professionnalisme et à l'expertise de LMC Gourmet, les produits seront toujours disponibles et vous n'aurez plus d'inquiétude.

Produits pour la restauration et la vente au détail

L'authentique fromage en grains à poutine St-Guillaume est arrivé en sol français! Pour la restauration, ce sont des sacs de 2 kg de grains surgelés qui sont proposés. Les détaillants, quant à eux, pourront vendre des sachets de 500 g de fromage à poutine dans le rayon du surgelé. Commandez dès maintenant!

Pour renseignements :

Yannick Thomas, LMC GOURMET

Tel: +33 2 38 30 84 38 • y.thomas@beauvallet.fr • beauvallet.fr