

ST-GUILLAUME

DEPUIS
1940



SANS
LACTOSE

MÉLANGE À L'ITALIENNE

SAVOUREUSE COMBINAISON DE TROIS FROMAGES

INTENSITÉ: MOYENNE **ARÔME:** BEURRE, LÉGUMES RACINES ET LAIT CUIT

Le Mélange à l'italienne St-Guillaume est une savoureuse combinaison de pizza mozzarella, de parmesan et d'emmental, trois fromages **sans lactose**. Le mariage de ces fromages vous offre de riches saveurs de beurre, légèrement fruité et piquant en raison du parmesan et aux notes de légumes racines (rutabaga) en raison de l'emmental.

Délicieux rehausseur de goût!

Lorsque cuisiné, le Mélange à l'italienne est fondant, s'étire bien et apporte beaucoup de goût à vos gratins. Il est idéal dans tous les plats gratinés, dans les recettes de lasagne et autres plats de pâtes, ainsi que sur les pizzas.

FORMAT	UN./CS	CODE	CUP
Mélange à l'italienne, râpé 400g	12	9543	0 64786 09543 8



ACCORDS



VINS & FROMAGE:
2^e ou 3^e service



BIÈRES:
Ambrées, brunes fruitées

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

ITALIAN-STYLE BLEND

TASTY COMBINATION OF THREE CHEESES

INTENSITY: MEDIUM **AROMA:** BUTTER, HAZELNUT AND COOKED MILK

St-Guillaume Italian-Style cheese blend is a tasty combination of pizza mozzarella, parmesan and emmental, three **lactose-free** cheeses. The mix of these cheeses offers you rich flavors of butter, slightly fruity and tangy due to the Parmesan and notes of root vegetables (rutabaga) of the Emmental.

Delicious taste enhancer!

When cooked, the Italian-Style Blend melts and stretches well and brings lots of flavor to your gratins. It is ideal in all gratin dishes, in lasagna recipes and other pasta dishes, as well as on pizzas.

SIZE	UN./CS	CODE	UPC
Mélange à l'italienne, râpé 400g	12	9543	0 64786 09543 8



PAIRINGS

WINE & CHEESE:
2nd or 3rd service



BEERS:
Amber, brown
fruity

Fromagerie St-Guillaume

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

1-888-868-2022

stguillaume.com

