



# Cheddar vieilli Ile-aux-Grues

Le Cheddar vieilli de Ile-aux-Grues est disponible selon trois stades de maturation : médium, fort et extra-fort. Chacun de ces stades lui procure des arômes particuliers. Le médium vous est offert à 6 mois de vieillissement, il est légèrement acidulé, mais demeure très doux en bouche. Le fort est disponible après (1) an de vieillissement, il a un arôme de noisette. Le cheddar extra-fort est offert à deux (2) ans de maturation, il a une pâte plus sèche et un goût plus prononcé de noisette.

## FICHE DE SPÉCIFICATION

### PRODUIT ET COMPOSITION:

Fabrication artisanale

Fromage cheddar vieilli 6 mois (médium), vieilli 1 an (fort), vieilli 2 ans (extra-fort)

Fromage non pasteurisé

Fait de lait non pasteurisé, culture bactérienne, sel, présure, chlorure de calcium et peut contenir un colorant

### SPÉCIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES :

Matière grasse :	min :	31%
Pourcentage d'humidité :	max :	39%

### SPÉCIFICATIONS MICRO BIOLOGIQUES :

Salmonelles :	Absence
Listeria monocytogènes :	Absence
Escherichia coli :	<1000 / g
Staphylococcus aureus :	<1000 / g

**SPÉCIFICATIONS D'EMBALLAGE :**

Sac transparent scellé uni  
Étiquette autocollante pour chaque produit :  
(médium, bleu)(fort, rouge)(extra-fort, vert foncé)

**SPÉCIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES :**

Couleur : Jaunâtre  
texture : lisse et uniforme  
Goût : léger goût de noisette

**TRANSPORT :**

Boite de carton  
Camion réfrigéré entre 0°C et 4 °C durant la  
distribution

**VALEUR NUTRITIVE :**

<b>Valeur nutritive</b>	
<b>Nutrition Facts</b>	
par cube de 3 cm (30 g)	
Per 3 cm cube (30 g)	
Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
<b>Calories / Calories 120</b>	
<b>Lipides / Fat 10 g</b>	<b>15 %</b>
saturés / Saturated 7 g	<b>37 %</b>
+ trans / Trans 0.3 g	
<b>Cholestérol / Cholesterol 25 mg</b>	
<b>Sodium / Sodium 240 mg</b>	<b>10 %</b>
<b>Glucides / Carbohydrate 0 g</b>	
Fibres / Fibre 0 g	<b>0 %</b>
Sucres / Sugars 0 g	
<b>Protéines / Protein 7 g</b>	
Vitamine A / Vitamin A	10 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %
Calcium / Calcium	20 %
Fer / Iron	0 %

**ENTREPOSAGE :**

Garder au réfrigérateur entre 0°C et 4 °C

**FORMAT :**

Bloc de 19 kg  
Bloc de 2.2 kg  
Bloc de 275 g

**COORDONNÉES :**

Société coopérative agricole de l'Île-aux-Grues  
210 chemin du Roi  
Île-aux-Grues, Qc  
G0R 1P0  
Tel :418-248-5842 fax :418-248-5843  
[www.fromagesileauxgrues.com](http://www.fromagesileauxgrues.com)

[info@fromagesileauxgrues.com](mailto:info@fromagesileauxgrues.com)

Disponible au Québec dans les boutiques spécialisées et dans les grandes surfaces