



# Cheddar doux Ile-aux-Grues

Le Cheddar de Ile-aux-Grues est un fromage doux, il est fabriqué avec le lait provenant uniquement de l'île. Le fromage en grain frais du jour saura contenter les tous petits mais aussi les adultes qui désirent faire une pause santé.

## FICHE DE SPÉCIFICATION

### PRODUIT ET COMPOSITION:

Fabrication artisanale  
Fromage cheddar doux  
Fromage pasteurisé  
Fait de lait 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 : <100 / g  
Staphylococcus aureus : <100 / g

### SPÉCIFICATIONS D'EMBALLAGE :

Sac transparent scellé imprimé bleu, blanc, noir avec le logo de la fromagerie

**VALEUR NUTRITIVE : →**

**SPÉCIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES :**

Couleur : Blanchâtre/ jaunâtre

Goût : doux

**TRANSPORT :**

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

Valeur nutritive	
Nutrition Facts	
Pour 1 cube de 3 cm (30 g)	
Per 3 cm bloc (30g)	
Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories	120
Lipides / Fat 0 g	14%
saturés / Saturated 6 g	30%
+ trans / Trans 0.1 g	
Cholestérol / Cholesterol	35 mg
Sodium / Sodium	135 mg 6%
Glucides / Carbohydrate	2 g 1%
Fibres / Fibre	0 g 0%
Sucres / Sugars	0 g
Protéines / Protein	7 g
Vitamine A / Vitamin A	10%
Vitamine C / Vitamin C	0%
Calcium / Calcium	15%
Fer / Iron	0%

**ENTREPOSAGE :**

Garder au réfrigérateur entre 0°C et 4 °C

**FORMAT :**

Bloc de 19 kg, 2.2 kg, 350g, 180g  
Sac de fromage en grain de 100 g, 150 g, 300 g, 2.5kg

**Durée de vie :**

Bloc : Huit (8) mois après la date de fabrication  
Grain : Un (1) mois après la date de fabrication

**COORDONNÉES :**

Société coopérative agricole de l'Île-aux-Grues  
210 chemin du Roi  
Île-aux-Grues, Qc  
GOR 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 les grandes surfaces