



# Le Mi-Carême

Le Mi-Carême offre une pâte molle veloutée alors que sa croûte est marbrée (mixte) légèrement orangée puisqu'elle est au départ fleurie et par la suite lavée. C'est un fromage dans la famille des Bries, il se distingue par des saveurs très typées d'un fromage au lait non pasteurisé.

La Mi-Carême est une fête très colorée qui anime l'île-aux-Grues. À chaque hiver, les habitants de l'île se confectionnent de superbes costumes qui seront présentés durant la semaine de la « Mi-Carême » c'est une vieille tradition que les gens de l'île ont su conserver.

## FICHE DE SPÉCIFICATION

### PRODUIT ET COMPOSITION:

Fabrication artisanale  
Fromage à pâte molle, croûte mixte  
Fromage non pasteurisé  
Durée d'affinage de 60 jours  
Fait de lait non pasteurisé, culture bactérienne, sel, présure, chlorure de calcium, pénicillium candidum

### SPÉCIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES :

Matière grasse :	min : 29%
Pourcentage d'humidité :	max : 48%

### SPÉCIFICATIONS MICRO BIOLOGIQUES :

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

### SPÉCIFICATIONS D'EMBALLAGE :

Papier blanc opaque double épaisseur  
Étiquette autocollante avec une reproduction d'une œuvre illustrant un costume de la Mi-Carême

**VALEUR NUTRITIVE : →**

**SPÉCIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES :**

Couleur : légèrement orangée  
Aspect : velouté  
Goût : de noisette et de champignon

**TRANSPORT :**

Boîte de carton (maximum 4 meules par boîte)  
Camion réfrigéré entre 0°C et 4 °C durant la  
distribution

Valeur nutritive	
Nutrition Facts	
par cube de 3 cm (30g)	
Per 3 cm bloc (30g)	
Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 100	
Lipides / Fat 8 g	13%
saturés / Saturated 6 g	29%
+ trans / Trans 0.1 g	
Cholestérol / Cholesterol 30 mg	11%
Sodium / Sodium 130 mg	5%
Glucides / Carbohydrate 1 g	0%
Fibres / Fibre 0 g	0%
Sucres / Sugars 0 g	
Protéines / Protein 6 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

**DURÉE DE VIE :**

4 mois ½ après la date de fabrication

**FORMAT :**

Meule de 1.1 kg  
½ meule de 0.5 kg  
Pointe de 0.13 kg → disponible seulement au comptoir

**COORDONNÉES :**

Société coopérative agricole de l'Ile-aux-Grues  
210 chemin du Roi  
Ile-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