



Le Riopelle de l'Isle

Le Riopelle de l'Isle offre une pâte molle crémeuse puisque l'on a ajouté de la crème au lait lors de la fabrication.

Enrobée d'une croûte fleurie, sa texture est d'une souplesse incomparable. En bouche, son goût de beurre tout à fait exquis saura vous envoûter.

Reconnu mondialement, Jean-Paul Riopelle s'est inspiré de l'île-aux-Grues pour créer ses œuvres d'art. Les artisans de la fromagerie profitent aussi de l'inspiration que procure ce cadre enchanteur pour créer un fromage recherché et distinctif, digne de ce nom.

FICHE DE SPÉCIFICATION

PRODUIT ET COMPOSITION:

Fabrication artisanale

Fromage à pâte molle, croûte fleurie

Fromage non pasteurisé

Durée d'affinage de 60 jours

Fait de lait non pasteurisé, crème de lactosérum, culture bactérienne, sel, présure, chlorure de calcium, pénicillium candidum

SPÉCIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES :

Matière grasse : min : 35%

Pourcentage d'humidité : max : 45%

SPÉCIFICATIONS MICRO BIOLOGIQUES :

Salmonelles : Absence

Listeria monocytogènes : Absence

Escherichia coli : <1000 / g

Staphylococcus aureus : <1000 / g

SPÉCIFICATIONS D'EMBALLAGE :

Papier blanc opaque double épaisseur microperforé

Étiquette autocollante avec une reproduction d'une œuvre du peintre Jean-Paul Riopelle

VALEUR NUTRITIVE : →

SPÉCIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES :

Couleur : Blanchâtre
Aspect : crémeux
Goût : de beurre

TRANSPORT :

Boite 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	110
Lipides / Fat 10 g	15%
saturés / Saturated 6 g + trans / Trans 0.2 g	33%
Cholestérol / Cholesterol 40 mg	13%
Sodium / Sodium 150 mg	6%
Glucides / Carbohydrate 1 g	0%
Fibres / Fibre 0 g	0%
Sucres / Sugars 0 g	
Protéines / Protein 5 g	
Vitamine A / Vitamin A	8%
Vitamine C / Vitamin C	0%
Calcium / Calcium	8%
Fer / Iron	0%

ENTREPOSAGE :

Garder au réfrigérateur entre 0°C et 4 °C

DURÉE DE VIE

4 mois après la date de fabrication

FORMAT :

Meule de 1.4 kg
½ meule de 0.75 kg
Pointe de 0.135 kg → disponible seulement au comptoir

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

info@fromagesileauxgrues.com

Disponible au Québec dans les boutiques spécialisées