



Pâte ferme affinée

La fabrication du Canotier de l'Isle s'inspire d'une recette ancestrale mise au point par les premiers fromagers de l'Isle, dans les années 1900. L'affinage nécessite de 9 à 12 mois pour assurer le développement d'une riche saveur traditionnelle des goûts très typés de noisette, avec des notes fruitées et de crème. Le logo représente le transport du matériel et du courrier dans un canot à glace, seul moyen de traverser le fleuve durant l'hiver à l'époque de la première fromagerie. Entouré d'eau, n'ayant aucun lien routier, Le Canotier de L'Isle est un clin d'œil au riche patrimoine de l'Isle.

FICHE DE SPÉCIFICATION

PRODUIT ET COMPOSITION:

Fabrication artisanale
Fromage à pâte ferme croûte fine
Fromage non pasteurisé
Durée d'affinage de 9 à 12 mois
Fait de lait non pasteurisé, culture bactérienne, sel, présure, Chlorure de calcium, pénicillium candidum

SPÉCIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES :

Matière grasse : min : 30%
Pourcentage d'humidité : max : 38%

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 : L'étiquette arbore une toile du peintre Robert Gagné de l'Isle aux grues illustrant un canot à glace.

VALEUR NUTRITIVE : →

SPÉCIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES :

Couleur : Aux teintes ocre
Texture : Pâte uniforme
Goût : Fruité et de noisette

TRANSPORT :

Boite de carton (413x210x111)

Camion réfrigéré entre 0°C et 4 °C durant la distribution

ENTREPOSAGE :

Garder au réfrigérateur entre 0°C et 4 °C

DURÉE DE VIE :

15 mois après la date de fabrication

FORMAT :

Meule de 10 kg
½ meule de 5 kg
Pointe de 1 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

Cheddar affiné

Valeur nutritive Nutrition Facts	
par cube de 3 cm (30g) Per 3 cm cube (30g)	
Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 120	
Lipides / Fat 10 g	15%
saturés / Saturated 6 g + trans / Trans 0.2 g	33%
Cholestérol / Cholesterol 40 mg	13%
Sodium / Sodium 220 mg	9%
Glucides / Carbohydate 1 g	0%
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%