

FROMAGERIE DE L'ISLE

MC
TM

ARÔME
DOMINANT
Végétal,
lactique

INTENSITÉ
Moyenne

ACCORD
DE VIN
Aromatique
et rond

L'ANGÉLIQUE
-À-
MARC

Présentation

Floral et boisé

L'Angélique-À-Marc est le second fromage né de notre collaboration avec l'artiste Marc Séguin. Si La Bête-À-Séguin se caractérise par son parfum et son goût résolument « animal », L'Angélique-À-Marc séduit par sa dominante « végétale » et nuancée d'une intensité moyenne. La sangle de bois qui étreint la meule de pâte molle à croûte mixte pendant toute la durée de son affinage ajoute cette touche légèrement boisée à son cœur coulant. Une véritable beauté fromagère. Un fromage d'une extrême finesse qui tient du grand art.

Exceptionnel. 100 % authentique.



TYPE DE FROMAGE

Pâte molle à croûte mixte
lavée sanglée de bois

HUMIDITÉ 52%

MATIÈRE GRASSE 22%

AFFINAGE 60 jours

DURÉE DE VIE 40 jours *

MEULE ENTIÈRE 1,24 KG ±

Fait de lait non pasteurisé de
vache exclusivement de
l'Isle-aux-Grues

* après emballage



PRIX ET DISTINCTIONS

Sélection Caseus
2024

World Cheese Awards
2023 (bronze)

Fromagerie de l'Île-aux-Grues
210, chemin du Roi
Isle-aux-Grues (Québec) G0R 1P0

(418) 248-5842

fromagesileauxgrues.com



FROMAGERIE DE L'ISLE

MC
TM

**DOMINANT
AROMA**
Vegetable,
lactic

INTENSITY
Medium

**WINE
PAIRING**
Aromatic
and mellow

L'ANGÉLIQUE
-À-
MARC

Presentation

Floral and woody

L'Angélique-À-Marc is the second cheese born from our collaboration with the artist Marc Séguin. If La Bête-À-Séguin is characterized by its fragrance and its resolutely "animal" taste, L'Angélique-À-Marc seduces with its dominant "vegetable" and nuanced with a medium intensity. The wooden strap that surrounds the wheel during its ripening adds a slightly woody touch to its runny heart. A true cheesy beauty. A cheese of extreme finesse that is a great art.

Exceptional. 100% authentic.



TYPE OF CHEESE

Soft cheese with a mixed washed rind strapped with wood

HUMIDITY 52%

MILK FAT 22%

REFINING 60 days

SHELF LIFE 40 days*

WHOLE WHEEL 1,24 KG ±

Made from Unpasteurized cow milk exclusively from l'Isle

* after packaging



AWARDS AND DISTINCTIONS

Sélection Caseus
2024

World Cheese Awards
2023 (bronze)