



ARÔME
DOMINANT
Fruité,
noisette

INTENSITÉ
Moyenne à
prononcée
avec le
vieillessement

ACCORD
DE VIN
Aromatique
et charnu

cheddar vieilli Île-aux-grues

Présentation

Une signature unique à l'origine même de la fromagerie

Une gamme de fromages de garde qui vous offre une palette nuancée de saveurs et d'arômes particuliers. Leur fabrication artisanale s'inscrit dans une longue tradition fromagère à l'Île qui trouve ses origines au début du XXe siècle. Six mois de vieillissement sont nécessaires pour donner à notre **cheddar mi-fort** ce goût légèrement acidulé et doux en bouche. Notre **cheddar fort** révèle son arôme de noisette après un an de vieillissement. Notre **cheddar extra-fort**, offert à deux ans de maturation, vous séduira par sa pâte plus sèche, légèrement granuleuse et son goût de noisette plus prononcé.



TYPE DE FROMAGE

Pâte lisse et ferme pressée

HUMIDITÉ	33%
MATIÈRE GRASSE	37%

AFFINAGE	6 mois à 2 ans
DURÉE DE VIE	1 an *

FORMATS	150 G, 275 G et 2,2 KG ±
---------	-----------------------------

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

* après emballage

PRIX ET DISTINCTIONS

British Empire Cheese Show
2016 (fort et mi-fort), 2015 (extra-fort)
2014 (extra-fort 2^e position),
2012 (extra-fort)

Sélection Caseus
2015 & 2014 (mi-fort finaliste)

World Cheese Awards
2015 (fort bronze)

Royal Agricultural Winter Fair
2014 (fort 3^e position)

Concours des fromages fins canadiens
2014 (mi-fort)



DOMINANT AROMA
Fruity,
hazelnut

INTENSITY
Medium to
strong with
aging of the
cheese

WINE PAIRING
Aromatic
and robust

aged cheddar Île-aux-grues



Presentation

Une signature unique à l'origine même de la fromagerie

Une gamme de fromages de garde qui vous offre une palette nuancée de saveurs et d'arômes particuliers. Leur fabrication artisanale s'inscrit dans une longue tradition fromagère à l'Isle qui trouve ses origines au début du XXe siècle. Six mois de vieillissement sont nécessaires pour donner à notre **cheddar mi-fort** ce goût légèrement acidulé et doux en bouche. Notre **cheddar fort** révèle son arôme de noisette après un an de vieillissement. Notre **cheddar extra-fort**, offert à deux ans de maturation, vous séduira par sa pâte plus sèche, légèrement granuleuse et son goût de noisette plus prononcé.



TYPE OF CHEESE

Smooth and firm pressed cheese

HUMIDITY	33%
MILK FAT	37%

REFINING	6 months to 2 years
SHELF LIFE	1 year *

SIZES	150 G, 275 G & 2,2 KG ±
--------------	----------------------------

Made from unpasteurized
cow milk exclusively from
l'Isle

* after packaging

AWARDS AND DISTINCTIONS

British Empire Cheese Show
2016 (Old & Medium), 2015 (Extra-Old)
2014 (Extra-Old 2^e place),
2012 (Extra-Old)

Sélection Caseus
2015 & 2014 (Medium finalist)

World Cheese Awards
2015 (Old Bronze)
Royal Agricultural Winter Fair
2014 (Old 3rd place)
Canadian Cheese Awards
2014 (Medium)