

FROMAGERIE DE L'ISLE

MC
TM

ARÔME
DOMINANT
Crème,
noisette

INTENSITÉ
Douce

ACCORD
DE VIN
Aromatique
et rond

cheval noir de l'Isle



Présentation

Allure cendrée et flamboyante.

Doux et fondant comme la bête docile.

Une pâte demi-ferme lisse de couleur jaune pâle à jaune paille selon les saisons. Au nez, il présente une odeur agréable de lait frais légèrement acidulé et de sous-bois en vieillissant, alors qu'en bouche il dévoile une texture fondante au goût de beurre et de noisette.



TYPE DE FROMAGE

Pâte demi-ferme à croûte fleurie et cendrée

HUMIDITÉ 41%

MATIÈRE GRASSE 30%

AFFINAGE 60 jours

DURÉE DE VIE 60 jours*

MEULE ENTIÈRE 1,62 KG ±

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

* après emballage

PRIX ET DISTINCTIONS

International Cheese Competition – SIAL
2019 (champion - fromage à croûte
cendrée)

World Cheese Awards
2018 (bronze)

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

(418) 248-5842

fromagesileauxgrues.com





DOMINANT AROMA
Cream,
hazelnut

INTENSITY
Mild

WINE PAIRING
Aromatic
and mellow

cheval noir de l'Isle^{MC TM}



Presentation

**Ashy and flamboyant allure.
Soft and melting like the docile beast.**

A smooth, semi-soft paste of pale yellow to straw yellow color depending on the season. On the nose, it has a pleasant smell of slightly acidic fresh milk and undergrowth as it ages, while on the palate it reveals a melting texture with a taste of butter and hazelnut.



TYPE OF CHEESE

Semi-soft cheese with a bloomy and ash-coloured rind

HUMIDITY	41%
MILK FAT	30%
REFINING	60 days
SHELF LIFE	60 day*
WHOLE WHEEL	1,62 KG ±

Made from unpasteurized cow milk exclusively from l'Isle

* after packaging

AWARDS AND DISTINCTIONS

International Cheese Competition – SIAL
2019 (Champion - cheese with an
ash rind)

World Cheese Awards
2018 (Bronze)