

FROMAGERIE DE L'ISLE

MC
TM

ARÔME
DOMINANT
Beurre,
fruité

INTENSITÉ
Moyenne

ACCORD
DE VIN
Aromatique
et rond

curé quartier de l'Isle^{MC TM}



Présentation

Une surprenante pâte fondante au goût bien beurré
sous une croûte sablonneuse

Sous sa croûte lavée et brossée de couleur ocre légèrement sablonneuse et croustillante en vieillissant, se cache une pâte lisse, jaune clair à jaune paille selon les saisons, onctueuse, souple, fondante, au goût de beurre, de noisette et d'amande rôties.



TYPE DE FROMAGE

Pâte demi-ferme
à croûte lavée

HUMIDITÉ 45%

MATIÈRE GRASSE 28%

AFFINAGE 60 jours

DURÉE DE VIE 45 jours *

MEULE ENTIÈRE 1,18 KG ±

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

* après emballage

PRIX ET DISTINCTIONS

World Cheese Awards
2023 & 2018 (bronze)

Royal Agricultural Winter Fair
2018 (2^e position dans sa catégorie)

FROMAGERIE DE L'ISLE

MC
TM

**DOMINANT
AROMA**
Butter,
fruity

INTENSITY
Medium

**WINE
PAIRING**
Aromatic
and mellow

curé quartier de l'Isle^{MC TM}

Presentation

A surprising melting paste with a very
buttery taste under a sandy crust

Under its washed and brushed ochre-coloured rind, slightly sandy and crispy
as it ages, lies a smooth paste, light yellow to straw yellow depending on the
season, creamy, supple, melting, with a taste of butter, hazelnut and roasted
almonds.



TYPE OF CHEESE

Semi-soft paste with
a washed rind

HUMIDITY	45%
MILK FAT	28%

REFINING	60 days
SHELF LIFE	45 days *

WHOLE WHEEL	1,18 KG ±
-------------	-----------

Made from unpasteurized
cow milk exclusively from
l'Isle

* after packaging



AWARDS AND DISTINCTIONS

World Cheese Awards
2023 & 2018 (Bronze)

Royal Agricultural Winter Fair
2018 (2nd place in its category)

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

(418) 248-5842

fromagesileauxgrues.com

