

FROMAGERIE DE L'ISLE

MC
TM

ARÔME
DOMINANT
Herbacé,
houblonné

INTENSITÉ
Moyenne

ACCORD
DE VIN
Fruité et
généreux

houblonneux de l'Isle^{MC}



Présentation

Croûte lavée à la bière de garde L'Étoffe du pays
Affinage amélioré, excellence assurée!

Dans cette version améliorée par notre maître-fromager Yoann Gach, le fromage est plutôt affiné en surface par un lavage à la bière ce qui lui confère une croûte moins collante, très légèrement sablonneuse.

L'Étoffe du pays de la microbrasserie artisanale Côte-du-Sud de Montmagny et les Îles, une bière de garde costaute (9 % d'alcool) aux arômes de prunes, raisins secs et fruits séchés, imprègne la croûte du fromage de ses nuances ambrées pour créer un véritable fromage de plaisir. L'association de la bière et cette pâte onctueuse et savoureuse confère au fromage une sensation en bouche et un goût uniques, légèrement herbacé et houblonné.

100% local, ce fromage est un témoin tangible de la collaboration entre des artisans passionnés d'une même région pour l'audace et l'innovation à travers le respect intégral de leur authenticité.

TYPE DE FROMAGE

Pâte demi-ferme
à croûte lavée à la bière

HUMIDITÉ 42%
MATIÈRE GRASSE 32%

AFFINAGE 60 jours
DURÉE DE VIE 45 jours*

MEULE ENTIÈRE 1,19 KG ±

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

* après emballage



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

(418) 248-5842

fromagesileauxgrues.com





DOMINANT AROMA
Herbal, hoppy

INTENSITY
Medium

WINE PAIRING
Fruity and medium-bodied

houblonneux de l'Isle^{MC TM}



Presentation

**Crust washed with L'Étoffe du pays beer
Improved refining, excellence guaranteed!**

In this improved version by our master cheesemaker Yoann Gach, the cheese is now rather refined on the surface by washing with beer which gives it a less sticky, very slightly sandy crust.

L'Étoffe du pays from the Côte-du-Sud artisanal microbrewery in Montmagny and the Islands, a robust beer for keeping (9% alcohol) with aromas of plums, raisins and dried fruits, infuses the cheese rind with its amber nuances to create a truly enjoyable cheese. The combination of beer and this smooth, tasty paste gives the cheese a unique mouthfeel and taste, slightly grassy and hoppy.

100% local, this cheese is a tangible witness of the collaboration between passionate artisans from the same region for audacity and innovation through complete respect for their authenticity.

TYPE OF CHEESE

Semi-soft cheese with a beer-washed rind

HUMIDITY 42%
MILK FAT 32%

REFINING 60 days
SHELF LIFE 45 days*

WHOLE WHEEL 1,19 KG ±

Made from unpasteurized cow milk exclusively from l'Isle

* after packaging

