

FROMAGERIE DE L'ISLE

MC
TM

ARÔME
DOMINANT
Fruité,
lactique

INTENSITÉ
Douce à
moyenne

ACCORD
DE VIN
Aromatique
et rond

macpherson de l'Isle^{MC TM}



Présentation

Onctueux à souhait

Ce fromage affiné en surface propose une pâte demi-ferme onctueuse à souhait au goût subtil, doux et consensuel. Une surprenante raie de cendre végétale se dévoile au cœur d'une pâte lisse jaune paille. La croûte orangée légèrement croustillante vient signer le Macpherson de l'Isle d'un accent fruité accompagné de nuances subtilement souffrées en vieillissant.

TYPE DE FROMAGE

Pâte demi-ferme à croûte lavée avec raie cendrée dans sa pâte

HUMIDITÉ 45%

MATIÈRE GRASSE 28%

AFFINAGE 60 jours

DURÉE DE VIE 45 jours*

MEULE ENTIÈRE 1,16 KG ±

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

* après emballage





**DOMINANT
AROMA**
Fruity,
lactic

INTENSITY
Mild to
medium

**WINE
PAIRING**
Aromatic
and mellow

macpherson de l'Isle^{MC TM}

Presentation

Smooth as can be

This surface-ripened cheese offers a semi-soft, creamy paste with a subtle, mild and consensual taste. A surprising streak of vegetable ash is revealed in the heart of a smooth straw-yellow paste. The slightly crispy orange rind gives the Macpherson de l'Isle a fruity accent accompanied by subtle sulphur nuances as it ages.



TYPE OF CHEESE

Semi-soft cheese with
washed rind and ash streak
in its paste

HUMIDITY	45%
MILK FAT	28%

REFINING	60 days
SHELF LIFE	45 days *

WHOLE WHEEL	1,16 KG ±
--------------------	-----------

Made from unpasteurized
cow milk exclusively from
l'Isle

* after packaging

