

FROMAGERIE DE L'ISLE

MC
TM

ARÔME
DOMINANT
Beurre doux,
crème

INTENSITÉ
Douce

ACCORD
DE VIN
Aromatique
et rond

le riopelle de l'Isle^{MC TM}



Présentation

Un pur chef-d'œuvre

Le Riopelle de l'Isle est le premier fromage artisanal triple crème produit au Québec. Fabriqué à partir de lait non pasteurisé, il conserve des arômes typiques du terroir de l'Isle. Sous sa belle croûte blanchâtre et duveteuse, on dénote une pâte molle ivoire à la texture onctueuse. Au goût, il révèle des saveurs de beurre, de champignon frais avec une touche végétale et salée. Il séduit par son intensité douce et crémeuse en bouche, devenant parfois coulante. Sa texture est d'une souplesse incomparable. En bouche, son goût de beurre est tout à fait exquis.

TYPE DE FROMAGE

Pâte molle à croûte fleurie,
triple crème

HUMIDITÉ 45%

MATIÈRE GRASSE 35%

AFFINAGE 60 jours

DURÉE DE VIE 37 jours *

MEULE ENTIÈRE 1,32 KG ±

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

* après emballage



PRIX ET DISTINCTIONS

Sélection Caseus
2023, 2019, 2010,
2003 et 2002

British Empire Cheese Show
2018 (3^e position)

World Cheese Awards
2018 (bronze)
& 2017 (or)

Royal Agricultural Winter Fair
2017 (1^{ère} position) &
2016 (3^e position)

FROMAGERIE DE L'ISLE

MC
TM

**DOMINANT
AROMA**
Mild butter,
cream

INTENSITY
Mild

**WINE
PAIRING**
Aromatic
and mellow

le riopelle de l'Isle^{MC TM}

Presentation

A pure masterpiece

Riopelle de l'Isle is the first triple cream artisanal cheese produced in Quebec. Made from unpasteurized milk, it retains the typical aromas of l'Isle's terroir. Under its beautiful whitish and fluffy rind, we can see a soft ivory paste with a creamy texture. To the taste, it reveals flavors of butter, fresh mushroom with a vegetal and salty touch. It seduces with its soft and creamy intensity in the mouth, sometimes becoming runny. Its texture is incomparably supple. In the mouth, its buttery taste is quite exquisite.



TYPE OF CHEESE

Soft cheese with a bloomy rind

HUMIDITY	45%
MILK FAT	35%
REFINING	60 days
SHELF LIFE	37 days *
WHOLE WHEEL	1,32 KG ±

Made from unpasteurized cow milk exclusively from l'Isle

* after packaging



AWARDS AND DISTINCTIONS

Sélection Caseus
2023, 2019, 2010,
2003 and 2002

British Empire Cheese Show
2018 (3rd place)

World Cheese Awards
2018 (Bronze)
& 2017 (Gold)

Royal Agricultural Winter Fair
2017 (1st place) &
2016 (3rd place)

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

(418) 248-5842

fromagesileauxgrues.com

