

FROMAGERIE DE L'ISLE

MC
TM

ARÔME
DOMINANT
Champignon,
lactique

INTENSITÉ
Moyenne

ACCORD
DE VIN
Aromatique
et rond

tomme de grosse-île

Présentation

De fins arômes de champignons sauvages

Originellement fabriqué de lait provenant d'un seul troupeau de vaches suisses brunes de l'Isle, nourries en partie au foin de batture, ce fromage à pâte demi-ferme et à croûte mixte et brossée, nous dévoile une belle pâte uniforme parsemée de petites ouvertures. De nos jours, le Tomme de Grosse-Île est fabriqué exclusivement de lait non pasteurisé des producteurs de l'Isle. En bouche, on y découvre des arômes de champignons sauvages avec un léger goût acidulé qui tend vers le fruité.



TYPE DE FROMAGE

Pâte demi-ferme
à croûte mixte

HUMIDITÉ 45%

MATIÈRE GRASSE 30%

AFFINAGE 90 jours

DURÉE DE VIE 90 jours *

MEULE ENTIÈRE 0,99 KG ±

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

* après emballage



PRIX ET DISTINCTIONS

World Cheese Awards
2018 (bronze), 2016 (or & argent)
& 2015 (or)

Royal Agricultural Winter Fair
2018 (1^{ère} position dans sa catégorie)

Sélection Caseus
2011 (grand prix du public)

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

(418) 248-5842

fromagesileauxgrues.com



FROMAGERIE DE L'ISLE

MC
TM

**DOMINANT
AROMA**
Mushroom,
lactic

INTENSITY
Medium

**WINE
PAIRING**
Aromatic
and mellow

tomme de grosse-île

Presentation

Fine wild mushroom aromas

Originally made from the milk of a single herd of Swiss Brown cows on l'Isle, fed partly of hay from the pasture, this semi-soft cheese with a mixed and brushed rind reveals a beautiful uniform paste dotted with small openings. Today, Tomme de Grosse-Île is made exclusively from unpasteurized milk from producers of l'Isle. On the palate, we discover aromas of wild mushrooms with a slight tangy taste that tends towards fruitiness.



TYPE OF CHEESE

Semi-soft cheese with
a mixed rind

HUMIDITY	45%
MILK FAT	30%

REFINING	90 days
SHELF LIFE	90 days *

WHOLE WHEEL	0,99 KG ±
--------------------	-----------

Made from unpasteurized
cow milk exclusively from
l'Isle

* after packaging



AWARDS AND DISTINCTIONS

World Cheese Awards
2018 (Bronze), 2016 (Gold & Silver)
& 2015 (Gold)

Royal Agricultural Winter Fair
2018 (1st place in its category)

Sélection Caseus
2011 (Grand prix du public)

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

(418) 248-5842

fromagesileauxgrues.com

