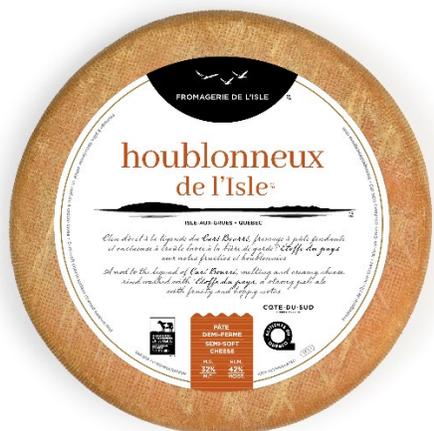


Le Houblonneux de l'Isle

Pâte semi-ferme à croûte lavée à la bière



- 42 % d'humidité
- 32 % de matière grasse
- Affinage de 60 jours
- Durée de vie : 45 jours après affinage
- Fabrication artisanale
- Lait de vache **non pasteurisé** exclusivement de l'Isle

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

Le fromage Houblonneux de l'Isle a subi une métamorphose! Dans cette version améliorée développée 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 moelleuse et savoureuse confère au fromage une sensation en bouche et un goût unique, légèrement herbacé et houblonné.

INGRÉDIENTS

Lait non pasteurisé, Cultures bactériennes, Sel, Présure, Chlorure de calcium, Bière. **Contient** : Gluten.

MATURATION

Entreposage entre 2 et 8°C

UTILISATION

Prêt-à-manger

SPÉCIFICATIONS D'EMBALLAGE

Meule : Papier d'emballage blanc à croûte fleurie, étiquette autocollante, boîte de carton.

Découpe : Papier microperforé blanc opaque à double épaisseur, étiquette autocollante, boîte de carton.

FORMATS

Meule, demi-meule, quart de meule, pointe.

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Salmonella : Absence

Listeria monocytogenes : Absence

Escherichia coli : <500 UFC / g

Staphylococcus aureus : <1000 UFC / g

TRANSPORT

Camion réfrigéré entre 0 et 4°C

COORDONNÉES

Fromagerie de l'Île-aux-Grues

210 Chemin du Roi

Île-aux-Grues (Québec) G0R 1P0

Tel : 418-248-5842

Fax : 418-248-5843

www.fromagesileauxgrues.com

info@fromagesileauxgrues.com

DISTRIBUTION

Via des distributeurs, ce produit est destiné aux commerces de détail et aux restaurants canadiens. Ce produit ne peut être vendu pour consommation avant d'avoir été entreposé pendant 60 jours.

ENTREPOSAGE CHEZ LE DISTRIBUTEUR

Réfrigéré entre 2 et 4°C

ÉTIQUETTE DE PRODUIT

Valeur nutritive Nutrition facts Par cube de 3 cm (30 g) Per 3 cm cube (30 g)		Fromage / Cheese Houblonneux de l'Isle Pâte demi-ferme, affiné en surface, croûte lavée à la bière / Surface ripened semi soft cheese, beer washed rind	
Calories ¹⁰⁰ Lipides / Fat ^g Saturés / Saturated ^g + Trans / Trans ^g	% valeur quotidienne* % daily value* 11 % 31 %	Glucides / Carbohydate ^g Fibres / Fibre ^g Sucres / Sugars ^g	1 g 0 % 0 %
Protéines / Protein ^g Cholesterol / Cholesterol ^{mg} Sodium ^{mg} Potassium ^{mg} Calcium ^{mg} Fer / Iron ^{mg}	6 g 30 mg 170 mg 20 mg 175 mg 0 mg	7 % 0 % 13 % 0 %	0 %
*5% ou moins c'est peu 15% ou plus c'est beaucoup *5% or less is a little 15% or more is a lot		1611	
		Ingrédients : Lait non pasteurisé, Cultures bactériennes, Sel, Présure, Chlorure de calcium, Bière. Contient : Gluten, Natamycine Ingredients : Unpasteurised milk, Bacterial cultures, Salt, Rennet, Calcium chloride, Beer. Contains : Gluten, Natamycin 32% M.G. / M.F. 42% Humidité / Moisture	
		Garder réfrigéré / Keep refrigerated Fabriqué le: 2025.FE.06 Meilleur 2025.JL.21 Made on: avant: Best before:	
		Poids net / Net weight : 0.312 kg LOT : C804 Fromagerie de l'Île-aux-Grues 210 Chemin du Roi Isle-aux-Grues (Québec) G0R 1P0 www.fromagesileauxgrues.com	
			

ÉTIQUETTE DE CAISSE

Valeur nutritive Nutrition facts Par cube de 3 cm (30 g) Per 3 cm cube (30 g)		Fromage / Cheese Houblonneux de l'Isle Pâte demi-ferme, affiné en surface, croûte lavée à la bière / Surface ripened semi soft cheese, beer washed rind	
Calories ¹⁰⁰ Lipides / Fat ^g Saturés / Saturated ^g + Trans / Trans ^g	% valeur quotidienne* % daily value* 11 % 31 %	Glucides / Carbohydate ^g Fibres / Fibre ^g Sucres / Sugars ^g	1 g 0 % 0 %
Protéines / Protein ^g Cholesterol / Cholesterol ^{mg} Sodium ^{mg} Potassium ^{mg} Calcium ^{mg} Fer / Iron ^{mg}	6 g 30 mg 170 mg 20 mg 175 mg 0 mg	7 % 0 % 13 % 0 %	0 %
*5% ou moins c'est peu 15% ou plus c'est beaucoup *5% or less is a little 15% or more is a lot		1611	
		Ingrédients : Lait non pasteurisé, Cultures bactériennes, Sel, Présure, Chlorure de calcium, Bière. Contient : Gluten, Natamycine Ingredients : Unpasteurised milk, Bacterial cultures, Salt, Rennet, Calcium chloride, Beer. Contains : Gluten, Natamycin 32% M.G. / M.F. 42% Humidité / Moisture	
		Garder réfrigéré / Keep refrigerated Fabriqué le: 2025.FE.06 Meilleur 2025.JL.21 Made on: avant: Best before:	
		Poids net / Net weight : 0.312*kg Unités / units 1* LOT : C804 Fromagerie de l'Île-aux-Grues 210 Chemin du Roi Isle-aux-Grues (Québec) G0R 1P0 www.fromagesileauxgrues.com	
			