

# haut-marais de l'Isle<sup>MC</sup><sub>TM</sub>

## Présentation

Comme une crème fraîche aux accents champêtres. Fondant et long en bouche comme une marée montante. Ce fromage à pâte ferme affiné en surface à croûte lavée est un hommage à notre agriculture insulaire. L'odeur légèrement lactée aux nuances soufrées nous ramène directement au foin de batture de cette plaine sauvage et humide reliant l'Île-aux-Grues à l'Île-aux-Oyes qu'on nomme le haut-marais. Depuis plus de 400 ans, les résidents de l'île vivent étroitement avec le haut-marais. Aujourd'hui, ce fromage de caractère à la texture ferme est un concentré unique de ce que l'île a de meilleur à offrir.

Goût de crème. Accents champêtres.  
Long en bouche.

### TYPE DE PÂTE

Pâte ferme

### % D'HUMIDITÉ

35 %

### % DE MATIÈRE GRASSE

33 %



# haut-marais de l'Isle<sup>MC</sup>

<b>FORMATS DISPONIBLES</b> Meule, demi-meule, quart de meule	<b>UNITÉ / BOÎTE</b> 1	<b>POIDS</b> 12 KG ±	<b>CODE UPC</b> 0 66129 02310 8
---	---------------------------	-------------------------	------------------------------------

<b>DIAMÈTRE (CM)</b> 37	<b>HAUTEUR (CM)</b> 10	<b>DURÉE DE VIE</b> 60 jours	<b>À PARTIR DE:</b> date d'emballage
----------------------------	---------------------------	---------------------------------	---

## DESCRIPTION

Fromage à pâte ferme affiné en surface à croûte lavée

## INTENSITÉ

Moyenne à prononcée

## INGRÉDIENTS

Lait non pasteurisé • Cultures bactériennes • Sel • Présure • Chlorure de calcium

## LAIT

Lait non pasteurisé de vache exclusivement de l'Isle-aux-Grues

## PÂTE

Pâte lisse jaune clair ou jaune paille selon les saisons, texture ferme mais fondante en bouche, goût de crème fraîche, fruitée, nuances de noix et d'abricot, long en bouche

## CROÛTE

Croûte lavée, lisse, ambrée et légèrement grise en vieillissant

## ARÔMES DOMINANTS

Odeur légèrement lactée avec des nuances souffrées

## ACCORD

Vin rouge, fruité et généreux

FRUITÉ ET  
GÉNÉREUX

## AFFINAGE (JOURS)

120

## Valeur nutritive Nutrition Facts

par cube de 3 cm (30 g)  
Per 3 cm cube (30 g)

**Calories 120** % valeur quotidienne \*  
% Daily Value \*

**Lipides / Fat** 10 g **13 %**  
saturés / Saturated 2 g **11 %**  
+ trans / Trans 0.2 g

**Glucides / Carbohydate** 2 g  
Fibres / Fibre 0 g **0 %**  
Sucres / Sugars 0 g **0 %**

**Protéines / Protein** 7 g

**Cholestérol / Cholesterol** 35 mg **12 %**

**Sodium** 150 mg **7 %**

Potassium 20 mg **0 %**

Calcium 225 mg **17 %**

Fer / Iron 0 mg **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**

