



Le Mi-Carême

Le Mi-Carême offre une pâte molle veloutée alors que sa croûte est marbrée (mixte) légèrement orangée puisqu'elle est au départ fleurie et par la suite lavée. C'est un fromage dans la famille des Bries, il se distingue par des saveurs très typées d'un fromage au lait non pasteurisé.

La Mi-Carême est une fête très colorée qui anime l'île-aux-Grues. À chaque hiver, les habitants de l'île se confectionnent de superbes costumes qui seront présentés durant la semaine de la « Mi-Carême » c'est une vieille tradition que les gens de l'île ont su conserver.

FICHE DE SPÉCIFICATION

PRODUIT ET COMPOSITION:

Fabrication artisanale
Fromage à pâte molle, croûte mixte
Fromage non pasteurisé
Durée d'affinage de 60 jours
Fait de lait non pasteurisé, culture bactérienne, sel, présure, chlorure de calcium, pénicillium candidum

SPÉCIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES :

Matière grasse : min : 29%
Pourcentage d'humidité : max : 48%

SPÉCIFICATIONS MICRO BIOLOGIQUES :

Salmonelles : Absence
Listeria monocytogènes : Absence
Escherichia coli : <1000 / g
Staphylococcus aureus : <1000 / g

SPÉCIFICATIONS D'EMBALLAGE :

Papier blanc opaque double épaisseur
Étiquette autocollante avec une reproduction d'une œuvre illustrant un costume de la Mi-Carême

VALEUR NUTRITIVE : →

SPÉCIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES :

Couleur : légèrement orangée
Aspect : velouté
Goût : de noisette et de champignon

TRANSPORT :

Boîte de carton (maximum 4 meules par boîte)
(413X210X111)
Camion réfrigéré entre 0°C et 4 °C durant la
distribution

Valeur nutritive Nutrition Facts	
par cube de 3 cm (30g) Per 3 cm bloc (30g)	
Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 100	
Lipides / Fat 8 g	13%
saturés / Saturated 6 g + trans / Trans 0.1 g	29%
Cholestérol / Cholesterol 30 mg	11%
Sodium / Sodium 130 mg	5%
Glucides / Carbohydrate 1 g	0%
Fibres / Fibre 0 g	0%
Sucres / Sugars 0 g	
Protéines / Protein 6 g	
Vitamine A / Vitamin A	10%
Vitamine C / Vitamin C	0%
Calcium / Calcium	15%
Fer / Iron	0%

ENTREPOSAGE :

Garder au réfrigérateur entre 0 °C et 4 °C

DURÉE DE VIE :

3 mois ½ après la date de fabrication (Meule entière)
Petit format (pointe) 2 semaines après la date de découpe
Lot inscrit sur la boîte de carton

FORMAT :

Meule de 1.1 kg
½ meule de 0.5 kg
Pointe de 0.13 kg → disponible seulement au comptoir

COORDONNÉES :

Société coopérative agricole de l'Île-aux-Grues
210 chemin du Roi
Île-aux-Grues, Qc
G0R 1P0
Tel :418-248-5842 fax :418-248-5843
www.fromagesileauxgrues.com

info@fromagesileauxgrues.com

Disponible au Québec dans les boutiques spécialisées