



Tomme de Grosse-île

Fait de lait provenant de vaches suisses brunes nourries en partie au foin de batture, ce fromage non pasteurisé à pâte semi-ferme affinée en surface se conserve plus longtemps que les fromages à pâte molle. Sa croûte brossée et sa pâte uniforme parsemée de petites ouvertures font ressortir des arômes de sous-bois avec un léger goût acidulé qui tend vers le fruité.

La fromagerie de l'Île-aux-Grues a choisi pour son nouveau produit un nom qui évoque la riche histoire de la Grosse-Île. Le logo, inédit, représente le ciel, la terre, la Grosse-Île avec, à l'arrière plan,

l'archipel de l'Île-aux-Grues. Enfin, les couleurs encerclant l'image sont celles du drapeau irlandais : le vert représente les catholiques irlandais; l'orangé fait référence aux Anglais protestants et le blanc symbolise l'espoir de paix entre les deux communautés.

FICHE DE SPÉCIFICATION

PRODUIT ET COMPOSITION:

Fabrication artisanale

Fromage à pâte demi-ferme, croûte mixte

Fromage non pasteurisé

Durée d'affinage 3 mois

Fait de lait non pasteurisé, culture bactérienne, sel, présure, Chlorure de calcium, pénicillium candidum

SPÉCIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES :

Matière grasse :	min : 30%
Pourcentage d'humidité :	max : 45%

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 photo de la Grosse-Île et à l'arrière plan, l'archipel de l'Île-aux-Grues

VALEUR NUTRITIVE : →

SPÉCIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES :

Couleur : Légèrement orangée
Aspect : Pâte uniforme parsemée de petites
ouvertures
Goût : Arôme de sous-bois
avec un léger goût acidulé qui tend
vers le fruité

TRANSPORT :

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

ENTREPOSAGE :

Garder au réfrigérateur entre 0°C et 4 °C

DURÉE DE VIE :

6 mois 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 1.7 kg
½ meule de 0.85 kg
Pointe de 0.17 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

Valeur nutritive	
Nutrition Facts	
par cube de 3 cm (30g)	
Per 3 cm bloc (30g)	
Teneur / Amount	% valeur quotidienne / % Daily Value
Calories / Calories	120
Lipides / Fat 0 g	14%
saturés / Saturated 6 g	31%
+ trans / Trans 0.2 g	
Cholestérol / Cholesterol 35 mg	11%
Sodium / Sodium 105 mg	4%
Glucides / Carbohydrate 1 g	0%
Fibres / Fibre 0 g	0%
Sucres / Sugars 0 g	
Protéines / Protein 7 g	
Vitamine A / Vitamin A	10%
Vitamine C / Vitamin C	0%
Calcium / Calcium	15%
Fer / Iron	0%

