



ARÔME
DOMINANT
Lactique,
noisette

INTENSITÉ
Douce à
moyenne
avec le
vieillessement

ACCORD
DE VIN
Aromatique
et charnu

cheddar doux Île-aux-Grues

Présentation

Sur la table des Gruois depuis toujours

Notre cheddar doux au lait pasteurisé offre de parfaits accents de réconfort. Fabriqué et moulé à la main en micro-production pour une distribution exclusivement régionale, notre cheddar doux présente une texture ferme mais fondante en bouche. Un vrai bon goût de lait frais issu d'une tradition artisanale centenaire bien propre à l'Isle. Du petit déjeuner au souper, il ennoblit cette catégorie de fromage trop souvent considérée, à tort, comme un simple produit de tous les jours.



TYPE DE FROMAGE

Pâte ferme non affinée

HUMIDITÉ 37%

MATIÈRE GRASSE 33%

AFFINAGE aucun

DURÉE DE VIE 8 mois*

FORMAT 350 G

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

* après emballage





DOMINANT AROMA
Lactic, hazelnut

INTENSITY
Mild to medium with aging of the cheese

WINE PAIRING
Aromatic and robust

mild cheddar Île-aux-Grues

Presentation

On the Gruois' table since forever

Our mild Cheddar made with pasteurized milk offers perfect comforting accents. Handcrafted and molded in micro-production for exclusively regional distribution, our mild Cheddar has a firm yet melt-in-the-mouth texture. A truly delicious taste of fresh milk from a century-old artisanal tradition specific to Isle. From breakfast to dinner, it ennobles this category of cheese too often wrongly considered as a simple everyday product.



TYPE OF CHEESE

Unripened firm cheese

HUMIDITY	37%
MILK FAT	33%

REFINING	none
SHELF LIFE	8 months*

SIZE	350 G
------	-------

Made from pasteurized cow milk exclusively from l'Isle

* après emballage

