

Cheddar doux au lait pasteurisé

Pâte ferme non affiné



Sur la table des Gruois depuis toujours.

Offert en bloc, 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 en bloc propose 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.

- 33 % d'humidité
- Fraîchement fabriqué
- Fabrication artisanale
- 37 % de matière grasse
- Durée de vie: 8 mois après emballage lorsque réfrigéré
- Lait de vache pasteurisé exclusivement de l'Isle

INGRÉDIENTS

Lait pasteurisé, Cultures bactériennes, Sel, Présure, Chlorure de calcium.

UTILISATION

Prêt-à-manger

SPÉCIFICATIONS D'EMBALLAGE

Sac de plastique rétractable sous-vide, étiquette autocollante, boîte de carton.

FORMATS

19 kg, 9 kg, 2,2 kg, 350 g.

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) GOR 1P0

Tél. : (418) 248-5842

Télec. : (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.

ENTREPOSAGE CHEZ LE DISTRIBUTEUR

Réfrigéré entre 0 et 4°C.

ÉTIQUETTE DE PRODUIT

Valeur nutritive Nutrition facts		Fromage / Cheese	
Par cube de 3 cm (30 g) Per 3 cm cube (30 g)		Cheddar doux / Mild Cheddar	
Calories 120	% valeur quotidienne*	Ingédients : Lait pasteurisé, Cultures bactériennes, Sel, Présure, Chlorure de calcium.	
Lipides / Fat 9 g	12 %	Ingredients : Pasteurised milk, Bacterial cultures, Salt, Rennet, Calcium chloride.	
Saturés / Saturated 6 g	31 %	33 % M.G. / M.F. 37 % Humidité / Moisture	
+ Trans / Trans 0.1 g		Garder réfrigéré / Keep refrigerated	
Glucides / Carbohydrate 2 g		Fabriqué le: 2021.MR.16 Meilleur avant: 2021.NO.12	
Fibres / Fibre 0 g	0 %	Made on: 2021.MR.16 Best before: 2021.NO.12	
Sucres / Sugars 0 g	0 %	LOT: 222	
Protéines / Protein 7 g		Poids net / Net weight : 0.350 kg	
Cholesterol / Cholesterol 30 mg		1611	
Sodium 170 mg	7 %	Fromagerie de l'Île-aux-Grues 240 Chemin du Roi Île-aux-Grues (Québec) G0R 1P0 1-800-441-fromages@leauxgrues.com	
Potassium 20 mg	0 %		
Calcium 200 mg	15 %		
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			

ÉTIQUETTE DE CAISSE

Valeur nutritive Nutrition facts		Fromage / Cheese	
Par cube de 3 cm (30 g) Per 3 cm cube (30 g)		Cheddar doux / Mild Cheddar	
Calories 120	% valeur quotidienne*	Ingédients : Lait pasteurisé, Cultures bactériennes, Sel, Présure, Chlorure de calcium.	
Lipides / Fat 9 g	12 %	Ingredients : Pasteurised milk, Bacterial cultures, Salt, Rennet, Calcium chloride.	
Saturés / Saturated 6 g	31 %	33 % M.G. / M.F. 37 % Humidité / Moisture	
+ Trans / Trans 0.1 g		Garder réfrigéré / Keep refrigerated	
Glucides / Carbohydrate 2 g		Fabriqué le: 2021.MR.16 Meilleur avant: 2021.NO.12	
Fibres / Fibre 0 g	0 %	Made on: 2021.MR.16 Best before: 2021.NO.12	
Sucres / Sugars 0 g	0 %	LOT: 222	
Protéines / Protein 7 g		Poids net / Net weight : 0.350*kg	
Cholesterol / Cholesterol 30 mg		Unités / units 1*	
Sodium 170 mg	7 %	1611	
Potassium 20 mg	0 %	Fromagerie de l'Île-aux-Grues 240 Chemin du Roi Île-aux-Grues (Québec) G0R 1P0 1-800-441-fromages@leauxgrues.com	
Calcium 200 mg	15 %		
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			

Mild cheddar made from pasteurized milk

Unripened firm cheese



On the Gruois' table since forever.

Offered in blocks, our mild cheddar made with pasteurized milk is the perfect comfort food. **Made and hand-molded** in micro-production for exclusively regional distribution, our mild cheddar in blocks offer a firm but melt-in-the-mouth texture. A real good taste of fresh milk from a century-old artisanal tradition specific to the Isle. From breakfast to dinner, it ennobles this category of cheese too often wrongly considered as a simple everyday product.

- 33% humidity
- Freshly made
- Artisanal manufacturing
- 37% milk fat
- Shelf life: 8 months after packaging when refrigerated
- Pasteurized cow milk exclusively from l'Isle

INGREDIENTS

Pasteurised milk, Bacterial cultures, Salt, Rennet, Calcium chloride.

USE

Ready to eat

PACKAGING SPECIFICATIONS

Vacuum shrink plastic bag, self-adhesive label, carton box.

SIZES

19 kg, 9 kg, 2,2 kg, 350 g.

MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

Salmonella : Absent

Listeria monocytogenes : Absent

Escherichia coli : <500 UFC / g

Staphylococcus aureus : <1000 UFC / g

TRANSPORT

Truck refrigerated between 0 and 4°C.

CONTACT INFORMATION

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

Through distributors, this product is intended for Canadian retail stores and restaurants.

STORAGE AT THE DISTRIBUTOR

Refrigerated between 0 and 4°C.

PRODUCT LABEL

Valeur nutritive Nutrition facts		Fromage / Cheese	
Par cube de 3 cm (30 g) Per 3 cm cube (30 g)		Cheddar doux / Mild Cheddar	
Calories 120	% valeur quotidienne*	Ingrédients : Lait pasteurisé, Cultures bactériennes, Sel, Présure, Chlorure de calcium.	
Lipides / Fat 9 g	12 %	Ingredients : Pasteurised milk, Bacterial cultures, Salt, Rennet, Calcium chloride.	
Saturés / Saturated 6 g	31 %	33 % M.G. / M.F. 37 % Humidité / Moisture	
+ Trans / Trans 0.1 g		Garder réfrigéré / Keep refrigerated	
Glucides / Carbohydrate 2 g		Fabriqué le: 2021.MR.16 Meilleur avant: 2021.NO.12	
Fibres / Fibre 0 g	0 %	Made on: 2021.MR.16 Best before: 2021.NO.12	
Sucres / Sugars 0 g	0 %	LOT: 222	
Protéines / Protein 7 g		Poids net / Net weight : 0.350 kg	
Cholesterol / Cholesterol 30 mg		1611	
Sodium 170 mg	7 %	Fromagerie de L'Île-aux-Grues 210 Chemin du Roi Île-aux-Grues (Québec) G0R 1P0 1-844-fromagesileauxgrues.com	
Potassium 20 mg	0 %		
Calcium 200 mg	15 %		
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**

CASE LABEL

Valeur nutritive Nutrition facts		Fromage / Cheese	
Par cube de 3 cm (30 g) Per 3 cm cube (30 g)		Cheddar doux / Mild Cheddar	
Calories 120	% valeur quotidienne*	Ingrédients : Lait pasteurisé, Cultures bactériennes, Sel, Présure, Chlorure de calcium.	
Lipides / Fat 9 g	12 %	Ingredients : Pasteurised milk, Bacterial cultures, Salt, Rennet, Calcium chloride.	
Saturés / Saturated 6 g	31 %	33 % M.G. / M.F. 37 % Humidité / Moisture	
+ Trans / Trans 0.1 g		Garder réfrigéré / Keep refrigerated	
Glucides / Carbohydrate 2 g		Fabriqué le: 2021.MR.16 Meilleur avant: 2021.NO.12	
Fibres / Fibre 0 g	0 %	Made on: 2021.MR.16 Best before: 2021.NO.12	
Sucres / Sugars 0 g	0 %	LOT: 222	
Protéines / Protein 7 g		Poids net / Net weight : 0.350*kg	
Cholesterol / Cholesterol 30 mg		Unités / units 1*	
Sodium 170 mg	7 %	1611	
Potassium 20 mg	0 %	Fromagerie de L'Île-aux-Grues 210 Chemin du Roi Île-aux-Grues (Québec) G0R 1P0 1-844-fromagesileauxgrues.com	
Calcium 200 mg	15 %		
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**