

L'Angélique-À-Marc

Pâte molle à croûte fleurie sanglée de bois



Floral et boisé

L'Angélique-À-Marc est le second fromage né de notre collaboration avec l'artiste Marc Séguin. Si La Bête-À-Séguin se caractérise par son parfum et son goût résolument « animal », L'Angélique-À-Marc séduit par sa dominante « végétale » et nuancée d'une intensité moyenne. La sangle de bois qui étreint la meule pendant toute la durée de son affinage ajoute cette touche légèrement boisée à son cœur coulant. Une véritable beauté fromagère. Un fromage d'une extrême finesse qui tient du grand art.

Exceptionnel. 100 % authentique.

- 52 % d'humidité
- Affinage de 60 jours
- Fabrication artisanale
- 22 % de matière grasse
- Durée de vie: 40 jours après affinage
- Lait de vache **non pasteurisé** exclusivement de l'Isle

INGRÉDIENTS

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

MATURATION

Entreposage entre 2 et 12°C.

UTILISATION

Prêt-à-manger

SPÉCIFICATIONS D'EMBALLAGE

Papier microperforé blanc opaque à double épaisseur, étiquette autocollante, boîte de carton.

FORMATS

Meule, demi-meule, quart de meule, pointe.

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) G0R 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.
Ce produit ne peut être vendu pour consommation avant d'avoir été entreposé pendant 60 jours.

ENTREPOSAGE CHEZ LE DISTRIBUTEUR

Réfrigéré entre 2 et 4°C.

ÉTIQUETTE DE PRODUIT

Valeur nutritive	
Nutrition facts	
Par cube de 3 cm (30 g) Per 3 cm cube (30 g)	
Calories 90	% valeur quotidienne*
	% daily value*
Lipides / Fat 7 g	9 %
Saturés / Saturated 4.5 g	
+ Trans / Trans 0.2 g	24 %
Glucides / Carbohydate 1 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 6 g	
Cholesterol / Cholesterol 25 mg	
Sodium 150 mg	7 %
Potassium 30 mg	1 %
Calcium 150 mg	12 %
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	

Fromage / Cheese
L'Angélique-à-Marc
Fromage à pâte molle affiné, croûte fleurie sanglée de bois / Soft ripened cheese with bloomy wood-belted rind

Ingrédients : Lait non pasteurisé, Cultures bactériennes, Sel, Présure, Chlorure de calcium.
Ingredients : Unpasteurised milk, Bacterial cultures, Salt, Rennet, Calcium chloride.

22% M.G. / M.F. 52% Humidité / Moisture

Garder réfrigéré / Keep refrigerated
Fabriqué le: 2021.MR.16 Meilleur avant: 2021.JN.24
Made on: Made on: Best before: 2021.JN.24

LOT : ANG21

Poids net / Net weight : 0.320 kg

1611

Fromagerie de L'Île-aux-Grues
210 Chemin du Roi
Île-aux-Grues (Québec) G0R 1P0
www.fromagesileauxgrues.com



ÉTIQUETTE DE CAISSE

Valeur nutritive	
Nutrition facts	
Par cube de 3 cm (30 g) Per 3 cm cube (30 g)	
Calories 90	% valeur quotidienne*
	% daily value*
Lipides / Fat 7 g	9 %
Saturés / Saturated 4.5 g	
+ Trans / Trans 0.2 g	24 %
Glucides / Carbohydate 1 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 6 g	
Cholesterol / Cholesterol 25 mg	
Sodium 150 mg	7 %
Potassium 30 mg	1 %
Calcium 150 mg	12 %
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	

Fromage / Cheese
L'Angélique-à-Marc
Fromage à pâte molle affiné, croûte fleurie sanglée de bois / Soft ripened cheese with bloomy wood-belted rind

Ingrédients : Lait non pasteurisé, Cultures bactériennes, Sel, Présure, Chlorure de calcium.
Ingredients : Unpasteurised milk, Bacterial cultures, Salt, Rennet, Calcium chloride.

22% M.G. / M.F. 52% Humidité / Moisture

Garder réfrigéré / Keep refrigerated
Fabriqué le: 2021.MR.16 Meilleur avant: 2021.JN.24
Made on: Made on: Best before: 2021.JN.24

LOT : ANG21

Poids net / Net weight : 0.320*kg

1611

Fromagerie de L'Île-aux-Grues
210 Chemin du Roi
Île-aux-Grues (Québec) G0R 1P0
www.fromagesileauxgrues.com

Unités / units 1*



L'Angélique-À-Marc

Soft cheese with a bloomy rind strapped with wood



Floral and woody

L'Angélique-À-Marc is the second cheese born from our collaboration with the artist Marc Séguin. If La Bête-À-Séguin is characterized by its fragrance and its resolutely "animal" taste, L'Angélique-À-Marc seduces with its dominant "vegetable" and nuanced with a medium intensity. The wooden strap that surrounds the wheel during its ripening adds a slightly woody touch to its runny heart. A true cheesy beauty. A cheese of extreme finesse that is a great art.

Exceptional. 100% authentic.

- 52% d'humidité
- Refining for 60 days
- Artisanal manufacturing
- 28% milk fat
- Shelf life: 40 days after refining
- **Unpasteurized** cow **milk** exclusively from l'Isle

INGREDIENTS

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

REPINING

Store between 2 and 12°C.

USE

Ready to eat

PACKAGING SPECIFICATIONS

Double-thickness opaque white microperforated paper, self-adhesive label, cardboard box.

SIZES

Wheel, half-wheel, quarter-wheel, wedge.

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

