

La Bête-À-Séguin

Pâte molle à croûte mi-fleurie



Audacieux. Assumé. Sans compromis. 100% authentique.

Carrément à l'image du peintre de renommée internationale qui s'est impliqué personnellement dans la création de ce fromage à pâte molle au parfum et au goût résolument « animal ». Sous une croûte mi-fleurie blanche légèrement plissée avec des nervures rosées et rougeâtres plus prononcées avec le vieillissement, se présente une pâte lisse, jaune clair à jaune paille selon la saison, très fondante en bouche, au goût de beurre et de noisettes avec nuance d'ail et de choux plus piquant avec l'affinage.

- 51 % d'humidité
- Affinage de 60 jours
- Fabrication artisanale
- 26 % 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 8 g	11 %
Saturés / Saturated 5 g	
+ Trans / Trans 0.2 g	26 %
Glucides / Carbohydrate 1 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 6 g	
Cholesterol / Cholesterol 30 mg	
Sodium 170 mg	7 %
Potassium 40 mg	1 %
Calcium 175 mg	13 %
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
La Bête-à-Séguin
Fromage à pâte molle affiné en surface, croûte mi-fleurie
/ Soft surface ripened cheese with semy-bloomy rind

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

26% M.G. / M.F. 51% Humidité / Moisture

Garder réfrigéré / Keep refrigerated
Fabriqué le: 2021.MR.16 Meilleur avant: 2021.JN.19
Made on: Made on: Best before:

LOT : SE21

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 8 g	11 %
Saturés / Saturated 5 g	
+ Trans / Trans 0.2 g	26 %
Glucides / Carbohydrate 1 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 6 g	
Cholesterol / Cholesterol 30 mg	
Sodium 170 mg	7 %
Potassium 40 mg	1 %
Calcium 175 mg	13 %
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
La Bête-à-Séguin
Fromage à pâte molle affiné en surface, croûte mi-fleurie
/ Soft surface ripened cheese with semy-bloomy rind

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

26% M.G. / M.F. 51% Humidité / Moisture

Garder réfrigéré / Keep refrigerated
Fabriqué le: 2021.MR.16 Meilleur avant: 2021.JN.19
Made on: Made on: Best before:

LOT : SE21

Poids net / Net weight : 0.320*kg

Unités / units 1*

1611

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



La Bête-À-Séguin

Soft cheese with a semi-bloomy rind



Bold. Assertive. Uncompromising. 100% authentic.

Exactly like the internationally renowned painter who was personally involved in the creation of this soft cheese with a decidedly “animal” aroma and taste. Under a slightly wrinkled white semi-bloomy rind with pink and reddish veins that become more pronounced with age, there is a smooth, light yellow to straw yellow paste depending on the season, very melting in the mouth, with a taste of butter and hazelnuts with hints of garlic and cabbage that become more spicy with ageing.

- 51% humidity
- Refining for 60 days
- Artisanal manufacturing
- 26% 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

DISTRIBUTION

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

This product cannot be sold for consumption until it has been stored for 60 days.

STORAGE AT THE DISTRIBUTOR

Refrigerated between 2 and 4°C.

PRODUCT LABEL

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 8 g	11 %
Saturés / Saturated 5 g	
+ Trans / Trans 0.2 g	26 %
Glucides / Carbohydrate 1 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 6 g	
Cholesterol / Cholesterol 30 mg	
Sodium 170 mg	7 %
Potassium 40 mg	1 %
Calcium 175 mg	13 %
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
La Bête-à-Séguin
Fromage à pâte molle affiné en surface, croûte mi-fleurie
/ Soft surface ripened cheese with semy-bloomy rind

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

26% M.G. / M.F. 51% Humidité / Moisture

Garder réfrigéré / Keep refrigerated
Fabriqué le: 2021.MR.16 Meilleur avant: 2021.JN.19
Made on: Best before:

Poids net / Net weight :
0.320 kg

LOT : SE21

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



CASE LABEL

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 8 g	11 %
Saturés / Saturated 5 g	
+ Trans / Trans 0.2 g	26 %
Glucides / Carbohydrate 1 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 6 g	
Cholesterol / Cholesterol 30 mg	
Sodium 170 mg	7 %
Potassium 40 mg	1 %
Calcium 175 mg	13 %
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
La Bête-à-Séguin
Fromage à pâte molle affiné en surface, croûte mi-fleurie
/ Soft surface ripened cheese with semy-bloomy rind

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

26% M.G. / M.F. 51% Humidité / Moisture

Garder réfrigéré / Keep refrigerated
Fabriqué le: 2021.MR.16 Meilleur avant: 2021.JN.19
Made on: Best before:

Poids net / Net weight :
0.320*kg

LOT : SE21

Unités / units 1*

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

