

Le Canotier de l'Isle

Pâte ferme à croûte lavée



Une pure tradition de l'Isle

Inspiré directement d'une recette ancestrale mise au point par les premiers fromagers de l'Isle au début du xx^e siècle, l'affinage de 12 à 18 mois du Canotier de l'Isle lui confère une intensité et une onctuosité aux saveurs exceptionnelles. Sous sa fine croûte aux teintes ocre, la pâte ivoire révèle un riche et enveloppant goût très typé de noisette aux belles notes fruitées et de crème.

Le Canotier de l'Isle a été créé en 2012 pour célébrer le 35^e anniversaire de la Fromagerie de l'île-aux-Grues et en hommage à ses fondateurs. Il demeure encore à ce jour un de nos classiques les plus populaires.

- 38 % d'humidité
- Affinage de 12 à 18 mois
- Fabrication artisanale
- 30 % de matière grasse
- Durée de vie: 60 jours après emballage
- Lait de vache **non pasteurisé** exclusivement de l'Isle

INGRÉDIENTS

Lait non pasteurisé, Culture bactérienne, Sel, Présure, Chlorure de calcium.

MATURATION

Entreposage entre 5 et 12°C.

SPÉCIFICATIONS D'EMBALLAGE

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

FORMATS

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

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 120	% valeur quotidienne*
Lipides / Fat 10 g	13 %
Saturés / Saturated 6 g	
+ Trans / Trans 0.2 g	31 %
Glucides / Carbohydate 1 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 7 g	
Cholesterol / Cholesterol 40 mg	
Sodium 190 mg	9 %
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	

Fromage / Cheese
Canotier de l'Isle
Fromage à pâte ferme affiné en surface à croûte lavée /
Firm cheese surface ripened washed rind

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

30% M.G. / M.F. 38% Humidité / Moisture

Garder réfrigéré / Keep refrigerated

Fabriqué le: 2020.FE.02 Meilleur avant: 2021.JN.14
Made on: Best before:

Emballé le: 2021.MR.16
Packed on:

LOT : C112

Poids net / Net weight : 0.320 kg

1611

Fromagerie de l'Île-aux-Grues
210 Chemin du Roi
Isle-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 120	% valeur quotidienne*
Lipides / Fat 10 g	13 %
Saturés / Saturated 6 g	
+ Trans / Trans 0.2 g	31 %
Glucides / Carbohydate 1 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 7 g	
Cholesterol / Cholesterol 40 mg	
Sodium 190 mg	9 %
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	

Fromage / Cheese
Canotier de l'Isle
Fromage à pâte ferme affiné en surface à croûte lavée /
Firm cheese surface ripened washed rind

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

30% M.G. / M.F. 38% Humidité / Moisture

Garder réfrigéré / Keep refrigerated

Fabriqué le: 2020.FE.02 Meilleur avant: 2021.JN.14
Made on: Best before:

Emballé le: 2021.MR.16
Packed on:

LOT : C112

Poids net / Net weight : 0.320*kg

Unités / units 1*

1611

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



Le Canotier de l'Isle

Firm paste with a washed rind



A pure tradition of l'Isle

Directly inspired by an ancestral recipe developed by the first cheesemakers of l'Isle at the beginning of the 20th century, the 12 to 18 months aging of Canotier de l'Isle gives it an intensity and smoothness with exceptional flavors. Under its thin ochre-toned crust, the ivory paste reveals a rich and enveloping taste with very typical hints of hazelnut with beautiful fruity and creamy notes.

Le Canotier de l'Isle was created in 2012 to celebrate the 35th anniversary of Fromagerie de l'Île-aux-Grues and in tribute to its founders. It remains one of our most popular classics to this day.

- 38% humidity
- 12 à 18 months aging
- Artisanal manufacturing
- 30% milk fat
- Shelf life: 60 days after packaging
- **Unpasteurized** cow **milk** exclusively from l'Isle

INGREDIENTS

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

REPINING

Store between 5 and 12°C.

PACKAGING SPECIFICATIONS

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

SIZES

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

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)	Fromage / Cheese Canotier de l'Isle Fromage à pâte ferme affiné en surface à croûte lavée / Firm cheese surface ripened washed rind
Calories 120 % valeur quotidienne* % daily value* Lipides / Fat 10 g 13 % Saturés / Saturated 6 g + Trans / Trans 0.2 g 31 % Glucides / Carbohydrate 1 g Fibres / Fibre 0 g 0 % Sucres / Sugars 0 g 0 % Protéines / Protein 7 g Cholesterol / Cholesterol 40 mg Sodium 190 mg 9 % 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	Ingrédients : Lait non pasteurisé, Cultures bactériennes, Sel, Présure, Chlorure de calcium. Ingredients : Unpasteurised milk, Bacterial cultures, Salt, Rennet, Calcium chloride. 30% M.G. / M.F. 38% Humidité / Moisture Garder réfrigéré / Keep refrigerated Fabriqué le: 2020.FE.02 Meilleur avant: 2021.JN.14 Made on: 2020.FE.02 Best before: 2021.JN.14 Emballé le: 2021.MR.16 Packed on: 2021.MR.16 LOT : C112 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

CASE LABEL

Valeur nutritive Nutrition facts Par cube de 3 cm (30 g) Per 3 cm cube (30 g)	Fromage / Cheese Canotier de l'Isle Fromage à pâte ferme affiné en surface à croûte lavée / Firm cheese surface ripened washed rind
Calories 120 % valeur quotidienne* % daily value* Lipides / Fat 10 g 13 % Saturés / Saturated 6 g + Trans / Trans 0.2 g 31 % Glucides / Carbohydrate 1 g Fibres / Fibre 0 g 0 % Sucres / Sugars 0 g 0 % Protéines / Protein 7 g Cholesterol / Cholesterol 40 mg Sodium 190 mg 9 % 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	Ingrédients : Lait non pasteurisé, Cultures bactériennes, Sel, Présure, Chlorure de calcium. Ingredients : Unpasteurised milk, Bacterial cultures, Salt, Rennet, Calcium chloride. 30% M.G. / M.F. 38% Humidité / Moisture Garder réfrigéré / Keep refrigerated Fabriqué le: 2020.FE.02 Meilleur avant: 2021.JN.14 Made on: 2020.FE.02 Best before: 2021.JN.14 Emballé le: 2021.MR.16 Packed on: 2021.MR.16 LOT : C112 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