

Cheddars vieillis au lait non pasteurisé

Pâte lisse et ferme pressée



Une signature unique à l'origine même de la fromagerie

Une gamme de fromages de garde qui vous offre une palette nuancée de saveurs et d'arômes particuliers. Leur fabrication artisanale s'inscrit dans une longue tradition fromagère à l'Isle qui trouve ses origines au début du XX^e siècle. Six mois de vieillissement sont nécessaires pour donner à notre cheddar classique ce goût légèrement acidulé et doux en bouche. Notre cheddar fort révèle son arôme de noisette après un an de vieillissement. Notre cheddar extra-fort, offert à deux ans de maturation, vous séduira par sa pâte plus sèche, légèrement granuleuse et son goût de noisette plus prononcé.

Nos trois grades de maturation sont tous offerts dans les options suivantes :

- 150 g
- en bloc de 2,2 kg
- 275 g
- râpé (mélange de cheddar vieilli 1 an et 2 ans)

INGRÉDIENTS

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

MATURATION

Entreposage entre 2 et 8°C.

UTILISATION

Prêt-à-manger

SPÉCIFICATIONS D'EMBALLAGE

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

FORMATS

19 kg, 9 kg, 2,2 kg, 275 g, 150 g, 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) GOR 1P0

Tél. : (418) 248-5842

Télé. : (418) 248-5843

www.fromagesileauxgrues.com

info@fromagesileauxgrues.com

- 33 % d'humidité
- Affinage de 6 mois à 2 ans
- Fabrication artisanale
- 37 % de matière grasse
- Durée de vie: 1 an après emballage lorsque réfrigéré
- Lait de vache **non pasteurisé** exclusivement de l'Isle



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

<p>Valeur nutritive Nutrition facts Par cube de 3 cm (30 g) Per 3 cm cube (30 g)</p> <hr/> <p>Calories 120 % valeur quotidienne* % daily value*</p> <p>Lipides / Fat 10 g 13 % Saturés / Saturated 7 g + Trans / Trans 0.3 g 37 %</p> <p>Glucides / Carbohydrate 0 g Fibres / Fibre 0 g 0 % Sucres / Sugars 0 g 0 %</p> <p>Protéines / Protein 7 g</p> <p>Cholesterol / Cholesterol 25 mg</p> <p>Sodium 200 mg 9 %</p> <p>Potassium 20 mg 0 %</p> <p>Calcium 200 mg 15 %</p> <p>Fer / Iron 0 mg 0 %</p> <p><small>*5% ou moins c'est peu 15% ou plus c'est beaucoup *5% or less is a little 15% or more is a lot</small></p>	<p>Fromage / Cheese</p> <p>Cheddar thermisé / Thermized Cheddar</p> <hr/> <p>Ingrédients : Lait non pasteurisé, Cultures bactériennes, Sel, Présure, Chlorure de calcium. Ingredients : Unpasteurised milk, Bacterial cultures, Salt, Rennet, Calcium chloride.</p> <p>33% M.G. / M.F. 37% Humidité / Moisture</p> <hr/> <p>Garder réfrigéré / Keep refrigerated Fabriqué le: 2021.MR.17 Made on:</p> <p>Poids net / Net weight : 0.250 kg LOT : 222</p> <p>1611</p> <p>Fromagerie de L'Île-aux-Grues 240 Chemin du Roi Isle-aux-Grues (Québec) G0R 1P0 www.fromagesileauxgrues.com</p> 
---	---

ÉTIQUETTE DE CAISSE

<p>Valeur nutritive Nutrition facts Par cube de 3 cm (30 g) Per 3 cm cube (30 g)</p> <hr/> <p>Calories 120 % valeur quotidienne* % daily value*</p> <p>Lipides / Fat 10 g 13 % Saturés / Saturated 7 g + Trans / Trans 0.3 g 37 %</p> <p>Glucides / Carbohydrate 0 g Fibres / Fibre 0 g 0 % Sucres / Sugars 0 g 0 %</p> <p>Protéines / Protein 7 g</p> <p>Cholesterol / Cholesterol 25 mg</p> <p>Sodium 200 mg 9 %</p> <p>Potassium 20 mg 0 %</p> <p>Calcium 200 mg 15 %</p> <p>Fer / Iron 0 mg 0 %</p> <p><small>*5% ou moins c'est peu 15% ou plus c'est beaucoup *5% or less is a little 15% or more is a lot</small></p>	<p>Fromage / Cheese</p> <p>Cheddar thermisé / Thermized Cheddar</p> <hr/> <p>Ingrédients : Lait non pasteurisé, Cultures bactériennes, Sel, Présure, Chlorure de calcium. Ingredients : Unpasteurised milk, Bacterial cultures, Salt, Rennet, Calcium chloride.</p> <p>33% M.G. / M.F. 37% Humidité / Moisture</p> <hr/> <p>Garder réfrigéré / Keep refrigerated Fabriqué le: 2021.MR.17 Made on:</p> <p>Poids net / Net weight : 0.250*kg LOT : 222</p> <p>1611</p> <p>Fromagerie de L'Île-aux-Grues 240 Chemin du Roi Isle-aux-Grues (Québec) G0R 1P0 www.fromagesileauxgrues.com</p> <p>Meilleur avant: 2021.MR.17 Best before:</p> <p>Unités / units 1*</p> 
---	--

Aged cheddars made with unpasteurized milk

Smooth and firm pressed cheese



A unique signature at the very origin of the cheese factory

A range of aged cheeses that offer a nuanced palette of flavors and special aromas. Their artisanal production is part of a long cheesemaking tradition in Isle that dates back to the early 20th century. Six months of aging are necessary to give our classic cheddar this slightly tangy and mild taste in the mouth. Our strong cheddar reveals its hazelnut aroma after one year of aging. Our extra-strong cheddar, offered at two years of maturation, will seduce you with its drier, slightly grainy texture and its more pronounced hazelnut taste.

Our three grades of maturation are all offered in the following options:

- 150 g
- 275 g
- 2,2 kg blocks
- shredded (blend of 1 and 2 year old)

INGREDIENTS

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

REFINING

Stored between 2 and 8°C.

USE

Ready to eat

PACKAGING SPECIFICATIONS

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

SIZES

19 kg, 9 kg, 2,2 kg, 275 g, 150 g, 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

- 33% humidity
- Refining from 6 months to 2 years
- Artisanal manufacturing
- 37% milk fat
- Shelf life: 1 year after packaging when refrigerated
- **Unpasteurized** cow milk exclusively from l'Isle



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 0 and 4°C.

PRODUCT LABEL

Valeur nutritive Nutrition facts	
Par cube de 3 cm (30 g) Per 3 cm cube (30 g)	
Calories 120	% valeur quotidienne* % daily value*
Lipides / Fat 10 g	13 %
Saturés / Saturated 7 g	
+ Trans / Trans 0.3 g	37 %
Glucides / Carbohydrate 0 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 7 g	
Cholesterol / Cholesterol 25 mg	
Sodium 200 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

Cheddar thermisé / Thermized Cheddar

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

33% M.G. / M.F. 37% Humidité / Moisture

Garder réfrigéré / Keep refrigerated
Fabriqué le: 2021.MR.17
Made on:

Poids net / Net weight : 0.250 kg

LOT : 222

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)	
Calories 120	% valeur quotidienne* % daily value*
Lipides / Fat 10 g	13 %
Saturés / Saturated 7 g	
+ Trans / Trans 0.3 g	37 %
Glucides / Carbohydrate 0 g	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
Protéines / Protein 7 g	
Cholesterol / Cholesterol 25 mg	
Sodium 200 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

Cheddar thermisé / Thermized Cheddar

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

33% M.G. / M.F. 37% Humidité / Moisture

Garder réfrigéré / Keep refrigerated
Fabriqué le: 2021.MR.17
Made on:

Poids net / Net weight : 0.250*kg

LOT : 222

Unités / units 1*

Meilleur avant: 2021.MR.17
Best before:

1611

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

