

Cheval noir de l'Isle

Pâte demi-ferme à croûte fleurie et cendrée



Allure cendrée et flamboyante. Doux et fondant comme la bête docile.

Une pâte demi-ferme lisse de couleur jaune pâle à jaune paille selon les saisons. Au nez, il présente une odeur agréable de lait frais légèrement acidulé et de sous-bois en vieillissant, alors qu'en bouche il dévoile une texture fondante au goût de beurre et de noisette.

- 41 % d'humidité
- Affinage de 60 jours
- Fabrication artisanale
- 30 % de matière grasse
- Durée de vie: 60 jours après affinage
- Lait de vache **non pasteurisé** exclusivement de l'Isle

INGRÉDIENTS

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

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 110	% valeur quotidienne*
	% daily value*
Lipides / Fat 9 g	12 %
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 6 g	
Cholesterol / Cholesterol 30 mg	
Sodium 160 mg	7 %
Potassium 30 mg	1 %
Calcium 225 mg	17 %
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
Cheval Noir de l'Isle
Fromage à pâte demi-ferme affiné, croûte fleurie
cendrée / Ripened semi-soft cheese, bloomy ash rind

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


30% M.G. / M.F. 41% Humidité / Moisture

Garder réfrigéré / Keep refrigerated
Fabriqué le: 2021.MR.16 Meilleur avant: 2021.JL.14
Made on: Made on: Best before:

Poids net / Net weight :
0.315 kg

LOT : CN23

Fromagerie de L'Île-aux-Grues
210 Chemin du Roi
Isle-aux-Grues (Québec) G0R 1P0
1-844-fromagesileauxgrues.com



ÉTIQUETTE DE CAISSE

Valeur nutritive	
Nutrition facts	
Par cube de 3 cm (30 g) Per 3 cm cube (30 g)	
Calories 110	% valeur quotidienne*
	% daily value*
Lipides / Fat 9 g	12 %
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 6 g	
Cholesterol / Cholesterol 30 mg	
Sodium 160 mg	7 %
Potassium 30 mg	1 %
Calcium 225 mg	17 %
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
Cheval Noir de l'Isle
Fromage à pâte demi-ferme affiné, croûte fleurie
cendrée / Ripened semi-soft cheese, bloomy ash rind

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

30% M.G. / M.F. 41% Humidité / Moisture

Garder réfrigéré / Keep refrigerated
Fabriqué le: 2021.MR.16 Meilleur avant: 2021.JL.14
Made on: Made on: Best before:

Poids net / Net weight :
0.315*kg

LOT : CN23

Unités / units 1*

Fromagerie de L'Île-aux-Grues
210 Chemin du Roi
Isle-aux-Grues (Québec) G0R 1P0
1-844-fromagesileauxgrues.com



Cheval noir de l'Isle

Semi-soft cheese with a bloomy and ash-coloured rind



Ashy and flamboyant allure. Soft and melting like the docile beast.

A smooth, semi-soft paste of pale yellow to straw yellow color depending on the season. On the nose, it has a pleasant smell of slightly acidic fresh milk and undergrowth as it ages, while on the palate it reveals a melting texture with a taste of butter and hazelnut.

- 41% humidity
- Refining for 60 days
- Artisanal manufacturing
- 36% milk fat
- Shelf life: 60 days after refining
- **Unpasteurized cow milk** exclusively from l'Isle

INGREDIENTS

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

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 110	% valeur quotidienne* % daily value*
Lipides / Fat 9 g	12 %
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 6 g	
Cholesterol / Cholesterol 30 mg	
Sodium 160 mg	7 %
Potassium 30 mg	1 %
Calcium 225 mg	17 %
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
Cheval Noir de l'Isle
Fromage à pâte demi-ferme affiné, croûte fleurie
cendrée / Ripened semi-soft cheese, bloomy ash rind

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

30% M.G. / M.F. 41% Humidité / Moisture

Garder réfrigéré / Keep refrigerated
Fabriqué le: 2021.MR.16 Meilleur avant: 2021.JL.14
Made on: Made on: Best before:

Poids net / Net weight :
0.315 kg

LOT : CN23

1611

Fromagerie de L'Île-aux-Grues
240 Chemin du Roi
Isle-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 110	% valeur quotidienne* % daily value*
Lipides / Fat 9 g	12 %
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 6 g	
Cholesterol / Cholesterol 30 mg	
Sodium 160 mg	7 %
Potassium 30 mg	1 %
Calcium 225 mg	17 %
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
Cheval Noir de l'Isle
Fromage à pâte demi-ferme affiné, croûte fleurie
cendrée / Ripened semi-soft cheese, bloomy ash rind

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

30% M.G. / M.F. 41% Humidité / Moisture

Garder réfrigéré / Keep refrigerated
Fabriqué le: 2021.MR.16 Meilleur avant: 2021.JL.14
Made on: Made on: Best before:

Poids net / Net weight :
0.315*kg

LOT : CN23

Unités / units 1*

1611

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

