

Le Curé Quartier de l'Isle

Pâte demi-ferme à croûte lavée



Une surprenante pâte fondante au goût bien beurré sous une croûte sablonneuse

Sous sa croûte lavée et brossée de couleur ocre, légèrement sablonneuse et croustillante en vieillissant, se cache une pâte lisse, jaune clair à jaune paille selon les saisons, onctueuse, souple, fondante, au goût de beurre, de noisettes et d'amandes rôties.

- 45 % d'humidité
- Affinage de 60 jours
- Fabrication artisanale
- 28 % de matière grasse
- Durée de vie: 45 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 100	% valeur quotidienne* % daily value*
Lipides / Fat 8 g	11 %
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 6 g	
Cholesterol / Cholesterol 30 mg	
Sodium 170 mg	7 %
Potassium 20 mg	0 %
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
Curé Quartier de l'Isle
Fromage à pâte demi-ferme affiné en surface à croûte lavée / Surface ripened semi-soft cheese, washed rind

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

28% M.G. / M.F. 45% Humidité / Moisture

Garder réfrigéré / Keep refrigerated
Fabriqué le: 2021.MR.16 Meilleur avant: 2021.JN.29
Made on: Made on: Best before:

LOT : CQ12

Poids net / Net weight : 0.315 kg

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 100	% valeur quotidienne* % daily value*
Lipides / Fat 8 g	11 %
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 6 g	
Cholesterol / Cholesterol 30 mg	
Sodium 170 mg	7 %
Potassium 20 mg	0 %
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
Curé Quartier de l'Isle
Fromage à pâte demi-ferme affiné en surface à croûte lavée / Surface ripened semi-soft cheese, washed rind

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

28% M.G. / M.F. 45% Humidité / Moisture

Garder réfrigéré / Keep refrigerated
Fabriqué le: 2021.MR.16 Meilleur avant: 2021.JN.29
Made on: Made on: Best before:

LOT : CQ12

Poids net / Net weight : 0.315*kg

Unités / units 1*

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



Le Curé Quartier de l'Isle

Semi-soft paste with a washed rind



A surprising melting paste with a very buttery taste under a sandy crust

Under its washed and brushed ochre-coloured rind, slightly sandy and crispy as it ages, lies a smooth paste, light yellow to straw yellow depending on the season, creamy, supple, melting, with a taste of butter, hazelnut and roasted almonds.

- 45% humidity
- Refining for 60 days
- Artisanal manufacturing
- 28% milk fat
- Shelf life: 45 days after packaging
- **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 100	% valeur quotidienne* % daily value*
Lipides / Fat 8 g	11 %
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 170 mg	7 %
Potassium 20 mg	0 %
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
Curé Quartier de l'Isle
Fromage à pâte demi-ferme affiné en surface à croûte lavée / Surface ripened semi-soft cheese, washed rind


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

28% M.G. / M.F. 45% Humidité / Moisture

Garder réfrigéré / Keep refrigerated
Fabriqué le: 2021.MR.16 Meilleur avant: 2021.JN.29
Made on: Best before:

Poids net / Net weight : 0.315 kg
LOT : CQ12

Fromagerie de L'Île-aux-Grues
210 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 100	% valeur quotidienne* % daily value*
Lipides / Fat 8 g	11 %
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 170 mg	7 %
Potassium 20 mg	0 %
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
Curé Quartier de l'Isle
Fromage à pâte demi-ferme affiné en surface à croûte lavée / Surface ripened semi-soft cheese, washed rind

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

28% M.G. / M.F. 45% Humidité / Moisture

Garder réfrigéré / Keep refrigerated
Fabriqué le: 2021.MR.16 Meilleur avant: 2021.JN.29
Made on: Best before:

Poids net / Net weight : 0.315*kg
LOT : CQ12
Unités / units 1*

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

