

# 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](http://www.fromagesileauxgrues.com)

[info@fromagesileauxgrues.com](mailto: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)	
<b>Calories 100</b>	% valeur quotidienne* % daily value*
<b>Lipides / Fat 8 g</b>	11 %
Saturés / Saturated 6 g	
+ Trans / Trans 0.2 g	31 %
<b>Glucides / Carbohydate 1 g</b>	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
<b>Protéines / Protein 6 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholesterol 30 mg</b>	
<b>Sodium 170 mg</b>	7 %
<b>Potassium 20 mg</b>	0 %
<b>Calcium 175 mg</b>	13 %
<b>Fer / Iron 0 mg</b>	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)	
<b>Calories 100</b>	% valeur quotidienne* % daily value*
<b>Lipides / Fat 8 g</b>	11 %
Saturés / Saturated 6 g	
+ Trans / Trans 0.2 g	31 %
<b>Glucides / Carbohydate 1 g</b>	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
<b>Protéines / Protein 6 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholesterol 30 mg</b>	
<b>Sodium 170 mg</b>	7 %
<b>Potassium 20 mg</b>	0 %
<b>Calcium 175 mg</b>	13 %
<b>Fer / Iron 0 mg</b>	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](http://www.fromagesileauxgrues.com)

[info@fromagesileauxgrues.com](mailto: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)	
<b>Calories 100</b>	% valeur quotidienne* % daily value*
<b>Lipides / Fat 8 g</b>	11 %
Saturés / Saturated 6 g	
+ Trans / Trans 0.2 g	31 %
<b>Glucides / Carbohydrate 1 g</b>	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
<b>Protéines / Protein 6 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholesterol 30 mg</b>	
<b>Sodium 170 mg</b>	7 %
<b>Potassium 20 mg</b>	0 %
<b>Calcium 175 mg</b>	13 %
<b>Fer / Iron 0 mg</b>	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)	
<b>Calories 100</b>	% valeur quotidienne* % daily value*
<b>Lipides / Fat 8 g</b>	11 %
Saturés / Saturated 6 g	
+ Trans / Trans 0.2 g	31 %
<b>Glucides / Carbohydrate 1 g</b>	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	0 %
<b>Protéines / Protein 6 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholesterol 30 mg</b>	
<b>Sodium 170 mg</b>	7 %
<b>Potassium 20 mg</b>	0 %
<b>Calcium 175 mg</b>	13 %
<b>Fer / Iron 0 mg</b>	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

