

# Macpherson de l'Isle

Pâte demi-ferme à croûte lavée avec raie cendrée dans sa pâte



## Onctueux à souhait

Ce fromage affiné en surface propose une pâte demi-ferme onctueuse à souhait au goût subtil, doux et consensuel. Une surprenante raie de **cendre végétale** se dévoile au cœur d'une pâte lisse jaune paille. La croûte orangée légèrement croustillante vient signer le Macpherson de l'Isle d'un accent fruité accompagné de nuances subtilement soufrées en vieillissant.

- 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, 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](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 2 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**  
Macpherson 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, Cendre végétale.  
**Ingredients :** Unpasteurised milk, Bacterial cultures, Salt, Rennet, Calcium chloride, Vegetable ash.

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:

LOT : MAC12

Poids net / Net weight : 0.315 kg

1611

Fromagerie de L'Île-aux-Grues  
210 Chemin du Roi  
Isle-aux-Grues (Québec) G0R 1P0  
1-811-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 2 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**  
Macpherson 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, Cendre végétale.  
**Ingredients :** Unpasteurised milk, Bacterial cultures, Salt, Rennet, Calcium chloride, Vegetable ash.

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:

LOT : MAC12

Poids net / Net weight : 0.315\*kg

Unités / units 1\*

1611

Fromagerie de L'Île-aux-Grues  
210 Chemin du Roi  
Isle-aux-Grues (Québec) G0R 1P0  
1-811-fromagesileauxgrues.com



# Macpherson de l'Isle

Semi-soft cheese with washed rind and ash streak in its paste



## Smooth as can be

This surface-ripened cheese offers a semi-soft, creamy paste with a subtle, mild and consensual taste. A surprising streak of vegetable ash is revealed in the heart of a smooth straw-yellow paste. The slightly crispy orange rind gives the Macpherson de l'Isle a fruity accent accompanied by subtle sulphur nuances as it ages.

- 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, Vegetal 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](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 2 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**  
Macpherson 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, Cendre végétale.  
**Ingredients :** Unpasteurised milk, Bacterial cultures, Salt, Rennet, Calcium chloride, Vegetable ash.

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 : MAC12

Poids net / Net weight :  
**0.315 kg**

1611

Fromagerie de l'Île-aux-Grues  
210 Chemin du Roi  
Isle-aux-Grues (Québec) G0R 1P0  
1-844-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 2 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**  
Macpherson 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, Cendre végétale.  
**Ingredients :** Unpasteurised milk, Bacterial cultures, Salt, Rennet, Calcium chloride, Vegetable ash.

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 : MAC12

Poids net / Net weight :  
**0.315\*kg**

Unités / units 1\*

1611

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

