

Le Riopelle de l'Isle

Pâte molle à croûte fleurie



Un pur chef-d'œuvre

Le Riopelle de l'Isle est le premier fromage artisanal triple crème produit au Québec. Fabriqué à partir de lait **non pasteurisé**, il conserve des arômes typiques du terroir de l'Isle. Sous sa belle croûte blanchâtre et duveteuse, on dénote une pâte molle ivoire à la texture onctueuse. Au goût, il révèle des saveurs de beurre, de champignon frais avec une touche végétale et salée. Il séduit par son intensité douce et crémeuse en bouche, devenant parfois coulante. Sa texture est d'une souplesse incomparable. En bouche, son goût de beurre est tout à fait exquis.

- 45 % d'humidité
- Affinage de 60 jours
- Fabrication artisanale
- 35 % de matière grasse
- Durée de vie: 37 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.

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

Téléc. : (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	
Per 1 cube of 3 cm (30 g) Pour 1 cube de 3 cm (30 g)	
Calories 120	% Daily Value* % valeur quotidienne*
Lipides / Fat 10 g	15%
saturés / Saturated 6 g	31%
+ trans / Trans 0.2 g	
Glucides / Carbohydate 1 g	
Fibres / Fibre 0 g	0%
Sucres / Sugars 0 g	0%
Protéines / Protein 6 g	
Cholestérol / Cholesterol 20 mg	
Sodium 110 mg	5%
Potassium 50 mg	1%
Calcium 125 mg	10%
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	

ÉTIQUETTE DE CAISSE

Valeur nutritive	
Nutrition Facts	
Per 1 cube of 3 cm (30 g) Pour 1 cube de 3 cm (30 g)	
Calories 120	% Daily Value* % valeur quotidienne*
Lipides / Fat 10 g	15%
saturés / Saturated 6 g	31%
+ trans / Trans 0.2 g	
Glucides / Carbohydate 1 g	
Fibres / Fibre 0 g	0%
Sucres / Sugars 0 g	0%
Protéines / Protein 6 g	
Cholestérol / Cholesterol 20 mg	
Sodium 110 mg	5%
Potassium 50 mg	1%
Calcium 125 mg	10%
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	

Le Riopelle de l'Isle

Soft cheese with a bloomy rind



A pure masterpiece

Riopelle de l'Isle is the first triple cream artisanal cheese produced in Quebec. Made from **unpasteurized milk**, it retains the typical aromas of l'Isle's terroir. Under its beautiful whitish and fluffy rind, we can see a soft ivory paste with a creamy texture. To the taste, it reveals flavors of butter, fresh mushroom with a vegetal and salty touch. It seduces with its soft and creamy intensity in the mouth, sometimes becoming runny. Its texture is incomparably supple. In the mouth, its buttery taste is quite exquisite.

- 45% humidity
- Refining for 60 days
- Artisanal manufacturing
- 35% milk fat
- Shelf life: 37 days after refining
- **Unpasteurized cow milk** exclusively from l'Isle

INGREDIENTS

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

REPINING

Store between 2 and 12°C.

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	
Per 1 cube of 3 cm (30 g) Pour 1 cube de 3 cm (30 g)	
Calories 120	% Daily Value* % valeur quotidienne*
Lipides / Fat 10 g	15%
saturés / Saturated 6 g	31%
+ trans / Trans 0.2 g	
Glucides / Carbohydrate 1 g	
Fibres / Fibre 0 g	0%
Sucres / Sugars 0 g	0%
Protéines / Protein 6 g	
Cholestérol / Cholesterol 20 mg	
Sodium 110 mg	5%
Potassium 50 mg	1%
Calcium 125 mg	10%
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	

CASE LABEL

Valeur nutritive	
Nutrition Facts	
Per 1 cube of 3 cm (30 g) Pour 1 cube de 3 cm (30 g)	
Calories 120	% Daily Value* % valeur quotidienne*
Lipides / Fat 10 g	15%
saturés / Saturated 6 g	31%
+ trans / Trans 0.2 g	
Glucides / Carbohydrate 1 g	
Fibres / Fibre 0 g	0%
Sucres / Sugars 0 g	0%
Protéines / Protein 6 g	
Cholestérol / Cholesterol 20 mg	
Sodium 110 mg	5%
Potassium 50 mg	1%
Calcium 125 mg	10%
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	