



CATALOGUE FROMAGE



ACHETEZ EN LIGNE SUR [MAYRAND.CA](https://www.mayrand.ca)

Disponibles également à la caisse | 70-10-001

MAYRAND
ENTREPÔT
D'ALIMENTATION

Les fromages, une des passions du Québec !

Le Québec se distingue par sa diversité sur le marché des fromages. Chez Mayrand, nous avons construit depuis plusieurs années toute une expérience d'approvisionnement sur cette catégorie. Notre ambition est de permettre aux consommateurs et aux restaurateurs locaux d'avoir un accès plus simple et direct à ces produits, qui se distinguent par leur diversité et leur richesse en cuisine.

Nos propositions :

- une croissance continue de notre sélection de fromages
- la découverte de nouveautés
- une offre à la coupe réalisée sur place en plus du préemballé
- des prix de gros et disponibles à la caisse ou à la meule en plus du fromage coupé.

Pour cela, nous vous offrons un premier catalogue avec une sélection de plus de 700 produits. Ce catalogue ne cessera de s'enrichir, pour représenter les différents fromages mis en marché en magasin.

Quelques repères sur le marché

Le fromage est une tendance de consommation de fond durable. De 2007 à 2016, la consommation moyenne par habitant au Canada est passée de 12,4 kg à 13,38 kg (source Statistique Canada).

Au Québec, les consommateurs sont en avance sur la diversité des goûts (croissance plus forte des fromages fins, fromages de brebis, produits bio, source MAPAQ). Les consommateurs sont de plus en plus avisés, ils sont curieux de découvrir et partagent leur "culture fromage".

Mieux comprendre les fromages

Deux critères de composition aident à mieux comprendre les fromages

% d'humidité	Plus un fromage contient d'eau, plus sa durée de vie est limitée. Cela influence aussi sa souplesse (les fromages fermes sont plus secs).
% de matière grasse	Plus un fromage contient un taux élevé de matière grasse, plus il est onctueux.

Un fromage se définit par son type de pâte (pâte fraîche, molle, demi ferme, ferme, dure, persillée), par sa croûte (fleurie, lavée, mixte), par son lait (vache, brebis, chèvre, bufflone, mixte - pasteurisé, crû).

Ensuite, le savoir-faire de l'artisan fromager ou du producteur va faire toute la différence. Un fromage se choisit pour son goût, sa texture, sa couleur et aussi sa capacité de transformation (fondu, grillé, frais...) en cuisine.

Nous avons à la fois un produit et un ingrédient à notre disposition.

Sommaire

PAGE	TYPE DE FROMAGE
4	Bocconcini
6	Camembert et brie
10	Cheddar
16	Chèvre et brebis
20	Feta
23	Fromage à tartiner
26	Fromage bleu
29	Fromage de spécialité
36	Fromage en grain
38	Fromage italien
41	Fromage râpé
45	Fromage végétarien
47	Gouda, havarti et edam
51	Mozzarella
53	Parmesan
56	Raclette et fondue
60	Ricotta et mascarpone
64	Suisse, comté et gruyère

BOCCONCINI

Bocconcini (originaire de Naples en Italie) est la traduction de « petites bouchées » en italien. Ce sont des petites boules de fromage frais et facile à servir. Le bocconcini est un format de mozzarella fraîche, 100% lait de vache. Il y a un agréable goût de lait frais. Le bocconcini est aussi fabriqué frais au Québec.

Les bocconcini existent en plusieurs formats. Les bocconcini perles (env. 1,5 g) sont doux et légers, très souvent ajoutées aux salades et aux pâtes. Les mini bocconcini (env. 12 g) sont utilisés en entrée ou en collation. Les bocconcini cocktail (env. 19,5 g) sont laiteux et prêts à utiliser principalement dans les salades.

Pâte fraîche mozzarella | lait de vache pasteurisé | grille très vite et reste crémeux



ACHETEZ EN LIGNE SUR MAYRAND.CA

Disponibles également à la caisse

MAYRAND
ENTREPÔT
D'ALIMENTATION



Bocconcini 1,5 kg
Emma - 10245



Bocconcini 200 g
Tre Stelle - 26572



Bocconcini canadien 200g
Saputo - 31857



Bocconcini canadien 3 kg
Saputo - 29131



Bocconcini cocktail 500 g
Saputo - 00187



Bocconcini léger 200 g
Tre Stelle - 48788



**Bocconcini médailles
tranchés 200 g**
Tre Stelle - 16690



**Mini bocconcini canadien
200 g**
Saputo - 31856



Perles de bocconcini 200g
Tre Stelle - 49481



**Perles de bocconcini
canadien 200g**
Saputo - 32823

CAMEMBERT ET BRIE

On parle aussi de la famille des crémeux. Ces fromages sont blancs ou de couleur crèmeuse, leur pâte est tendre et claire. La « croûte fleurie » est produite en fromagerie. Pour cela, on pulvérise un liquide contenant un champignon (le *Penicillium candidum* pour un camembert) après le démoulage du fromage. Un duvet blanc apparaît au bout de quelques jours. On l'appelle la « Fleur ». La croûte fleurie se mange.

Les connaisseurs consommateurs des fromages « crémeux » font la différence entre un fromage très frais et un fromage affiné de plusieurs semaines, qui va offrir un cœur fondant. Généralement, ils sortent le fromage du réfrigérateur une bonne heure avant sa consommation, pour le ramener à la température ambiante et le laisser se détendre, sa texture est plus moelleuse.



Camembert et brie, quelle est la différence ?

Le brie (originaire de l'Île de France, autour de Paris en France) est traditionnellement de taille plus grande (30 à 60 cm). Il se sert en parts coupées à partir du centre : la pointe de brie. Le brie a un goût épicé, très tendre et légèrement piquant. Il a une odeur de noisette.

Le camembert (originaire de Normandie en France) est plus petit. Il pèse 250 g, mesure 11 cm de diamètre et 3 cm de hauteur. Sa pâte est de couleur blanche à jaune pâle, sa croûte blanche se mange. Doux, épicé, de goût sucré, il a l'odeur de champignons frais.



Et le coulommiers ?

Le coulommiers (originaire de la ville de Coulommiers en France) est une variété de brie. Il est aussi désigné comme « brie petit moule ». Il se distingue par son onctuosité. Sa pâte est de couleur jaune pâle. Elle est brillante, lisse et coulante sous la croûte.

fromages à pâte molle | fromages à croûte fleurie (affiné en surface) | lait de vache pasteurisé ou non pasteurisé selon les produits | grille vite et reste crémeux



ACHETEZ EN LIGNE SUR [MAYRAND.CA](https://www.mayrand.ca)

MAYRAND
ENTREPÔT
D'ALIMENTATION



Brie baguette L'Extra double crème 1 kg
Agropur - 27744



Brie canadien Castello 250g
Château de versailles -



Brie français 400 g
Président - 27998



Brie L'Extra double crème 400 g
L'extra - 11722



Camembert 125 g
Castello - 30477



Camembert 170 g
Le Connaisseur - 41861



Camembert 230 g
Président - 22352



Camembert 250 g
Le Rustique - 06910



Camembert léger 250 g
Le Rustique - 07750



Fromage affiné à pâte molle 200 g
Le Pizy - 36752



Fromage brie 170 g
Notre Dame - 04470



Fromage brie 230 g
Président - 22353



Fromage brie aux truffes 230 g
D'affinois - 06624



Fromage brie baguette 1,5kg
Agropur - 27743



Fromage brie Brise du Matin 280 g
Alexis - 04535



Fromage brie canadien triple crème
Chevalier - 46463

FROMAGE CAMEMBERT ET BRIE - 70-10-001



Fromage brie double crème
1,2 kg
Albert's Leap - 26600



Fromage brie double crème
300 g
Alexis - 37032



Fromage brie double crème
400 g
Ile de France - 24889



Fromage brie double crème
450 g
Anco - 29408



Fromage brie double crème
meule 2,5 kg
Alexis - 37031



Fromage brie double crème
meule 3 kg
Ile de France - 24888



Fromage brie français
meule 2,9 kg
Président - 27996



Fromage brie panini coupé
550 g
Albert's Leap - 26601



Fromage brie triple crème
cendré 200 g
Cendré de Lune - 18128



Fromage Cendré des Prés
1,4 kg
Cendre des Pres - 10250



Fromage Cendré des Prés
400 g
Cendre des Pres - 10261



Fromage coulommiers
350g
Le Rustique - 07103



Fromage crémeux 1,2 kg
Le Noble - 37239



Fromage crémeux 200 g
Soeur anglèe - 24450



Fromage crémeux triple
crème 200 g
St-André - 17578



Fromage double crème
125g
Caprice des Dieux - 35205



Fromage français brie de Meaux 230 g
Brie de Meaux - 07984



Fromage Maître Jules 250 g
Du village - 36773



Fromage Maître Jules meule 2,6 kg
Du village - 36770



Fromage triple crème 325 g
Laliberté - 37528



Fromage triple crème 650 g
Laliberté - 37527



Fromage triple crème à croûte fleurie blanche 2 kg
St-André - 06407



Fromage à pâte molle 125 g
L'Évanjules - 32538



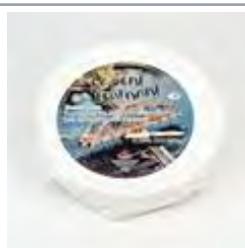
Fromage à pâte molle 125 g
La Sauvagine - 15596



Fromage à pâte molle 500 g
Bonaparte - 38565



Fromage à pâte molle et croûte lavée 180 g
Champfleury - 00137



Fromage à pâte molle et à croûte fleurie meule 2 kg
Le Pont Tournant - 24413



Fromage à pâte molle à croûte lavée 1,2 kg
Magie de madawa - 24284



Pâte semi-ferme à croûte cendrée fleurie 1,kg
Cendre Notre Dame - 07453



Pâte semi-ferme à croûte cendrée fleurie 300 g
Cendre Notre Dame - 07454

CHEDDAR

Le cheddar (originaire de la ville de Cheddar en Angleterre, Somerset) peut être présenté en meule, affinée sur plusieurs années. Il est aussi produit en grains frais ajoutés à la poutine. Et il peut-être présenté comme les fromages fondus. Selon sa forme, il s'intègre en cuisine autant qu'en consommation de fromage pur.

Le goût du cheddar varie selon sa durée d'affinage. Un cheddar jeune, peu affiné, livre des arômes plutôt beurrés et de crème. Un cheddar vieilli apporte des notes de café ou de cacao.

Initialement introduit par les Anglais au Canada, le cheddar est devenu un fromage local, avec une très grosse production canadienne. Il fait partie du patrimoine québécois. Il faut savoir qu'au 19e siècle, le Canada a produit jusqu'à 60% du cheddar qui était consommé en Angleterre.

Le fromage havarti (originaire du Danemark, pâte pressée non cuite) est un fromage versatile, utilisé en burger, panini tout autant que consommé frais.

Le fromage edam (originaire de la ville d'Edam aux Pays-Bas) est vendu sous forme d'une boule de fromage jaune pâle enveloppée dans une pellicule épaisse de paraffine jaune ou rouge. L'edam a une saveur douce et salée. L'edam vieilli prend plus de goût.

fromages à pâte demi-ferme ou ferme | fromages à croûte lavée | lait de vache | grille très bien, prend une texture élastique



ACHETEZ EN LIGNE SUR [MAYRAND.CA](https://www.mayrand.ca)

MAYRAND
ENTREPÔT
D'ALIMENTATION

MAISON

RIVIERA



CHEDDAR DOUX

Blanc, jaune ou marbré.
Disponible en bloc de 2,2kg.
Offert en grains poutine.

Champion au Grand prix des fromages canadiens et fort d'un historique de plus de 50 ans, le populaire Cheddar Doux Riviera est reconnu pour son goût frais et savoureux mais également pour sa qualité de fabrication supérieure.



PARMESAN

Disponible en format bloc (2,5kg),
râpé (1kg) et en flocons (2kg)

Retrouvez tous les parfums de l'Italie dans ce véritable Parmesan de fabrication québécoise, sans lactose et fait de lait à 100 % canadien.

Avec sa texture ferme et friable, ce fromage présente une saveur fruitée et un piquant unique qui rehausseront à merveille vos salades, pâtes fraîches et potages.

ESSAYEZ-LES MAINTENANT!



FROMAGE CHEDDAR - 70-10-001



Cheddar aux herbes et épices 9% 270 g
Allegro - 23894



Cheddar balsamique aux oignons 1,25 kg
Oak Manor - 36495



Cheddar blanc 500 g
FromaDar - 29072



Cheddar blanc 650 g
Saint Henri - 29952



Cheddar blanc doux 1,2 kg
La Chaudière - 33964



Cheddar blanc doux 270 g
Riviera - 33719



Cheddar blanc doux bloc 2,5 kg
St-Albert - 27281



Cheddar blanc en bloc 350g
Boivin - 07442



Cheddar blanc en meule 8kg
FromaDar - 29071



Cheddar blanc extra fort 15 x 200 g
Armstrong - 46589



Cheddar blanc extra fort 2,3 kg
Kraft - 20079



Cheddar blanc extra fort 2,5 kg
Perron - 22846



Cheddar blanc fort 1,2 kg
La Chaudière - 37548



Cheddar blanc fort bloc 2,5kg
St-Albert - 27291



Cheddar blanc medium 1kg
La Chaudière - 37542



Cheddar blanc mi-fort bloc 2,5 kg
St-Albert - 27279



**Cheddar chèvre au poivre
rose 160 g**
Vieux St-François - 28361



**Cheddar chèvre nature
160g**
Vieux St-François - 28360



**Cheddar fort biologique
1kg**
BioBio - 18701



Cheddar fumé 3,4 kg
Tre Stelle - 37271



**Cheddar irlandais à la bière
Guinness 1,2 kg**
Guinness - 07751



Cheddar jalapeno 9% 270 g
Allegro - 23899



Cheddar jaune 9% 270 g
Allegro - 23898



**Cheddar jaune canadien
2,5 g**
Kraft - 00862



Cheddar jaune doux 1,2 kg
La Chaudière - 33965



**Cheddar jaune doux 15 x
200 g**
Armstrong - 49588



**Cheddar jaune doux bloc
2,5 kg**
St-Albert - 27282



**Cheddar jaune doux en
portion x50**
Cracker Barrel - 14788



**Cheddar jaune doux
tranché 1 kg**
Cracker Barrel - 14791



Cheddar jaune en bloc 2 kg
Riviera - 06551



Cheddar jaune entier 8 kg
FromaDar - 29073



Cheddar jaune fort 2,5 kg
St-Albert - 27280

FROMAGE CHEDDAR - 70-10-001



Cheddar jaune mi-fort en portion x50
Cracker Barrel - 36920



Cheddar jaune mi-fort tranché 1 kg
Cracker Barrel - 33777



Cheddar marbré doux 1,2kg
La Chaudière - 33966



Cheddar marbré doux 2,5kg
St-Albert - 27292



Cheddar marbré doux 270g
Riviera - 34920



Cheddar marbré doux en bloc 2 kg
Riviera - 22655



Cheddar marbré meule 8kg
FromaDar - 29075



Cheddar marbré tranché 1kg
Cracker Barrel - 14792



Cheddar medium 2,2 kg
Ile aux Grues - 07793



Cheddar medium 275 g
Ile aux Grues - 07773



Cheddar Réserve Spéciale 250 g
Perron - 16727



Cheddar vieilli 1 an 200 g
Riviera - 34445



Cheddar vieilli 2 ans 170 g
Perron - 35374



Cheddar vieilli 3 ans 200 g
Grand - 13177



Cheddar vieilli 4 ans 170 g
Perron - 35373



Cheddar à la bière noire 170 g
Perron - 35375



**Fromage cheddar à la bière
Guinness 300 g**
Guinness - 07752



**Fromage Monterey Jack
1kg**
Saint Henri - 29930



**Fromage Monterey Jack
2,5kg**
St-Albert - 27278



**Fromage stilton
canberge 1,25 kg**
Oak Manor - 36488

CHÈVRE ET BREBIS

Les fromages au lait de chèvre ou de brebis sont avant tout appréciés pour la finesse de leur saveur. Au Québec, la croissance de leur croissance est deux fois plus importante que celle des fromages fins, les québécois apprécient la diversité des fromages de chèvre.

Le fromage de chèvre est d'un blanc plus pur. Cela vient de l'absence de bêta-carotène. Le fromage de chèvre est composé à 15 % d'acides gras à chaînes moyennes (acide caproïque, acide caprylique, acide caprique). C'est ce qui lui donne son goût particulier.

Le fromage de brebis est de texture crémeuse. Son goût est doux et légèrement sucré. Il contient plus de protéines par 100 g que la moyenne des fromages. Il est très riche en minéraux, calcium, zinc, vitamine B, phosphore.

Historiquement, la production des fromages au lait de brebis et lait de chèvre remonte à l'Antiquité (dans les civilisations grecques et romaines). Ils sont apparus avant les fromages de vache. Les brebis sont les premiers animaux producteurs de lait domestiqués par les hommes.

Les fromages de chèvre et de brebis se présentent sous toutes les formes : bûche, tomme, crottin, palet, pyramide.

Ils offrent aussi tous types de produits : pâte molle à croûte naturelle ou à croûte fleurie, pâte pressée non cuite, pâte fraîche.

fromages à pâte fraîche, molle, demi-ferme, ferme ou dure | fromages à croûte fleurie ou naturelle | lait de chèvre ou de brebis



ACHETEZ EN LIGNE SUR [MAYRAND.CA](https://www.mayrand.ca)

MAYRAND
ENTREPÔT
D'ALIMENTATION



Fromage brie de chèvre
1,5kg
La Mancha - 24419



Fromage de brebis français
d'Affinois 250 g
D'affinois - 35089



Fromage de brebis meule
Manchego DOP 6 mois 3 kg
Duero - 06964



Fromage de brebis pepato
500 g
Salerno - 44600



Fromage de brebis pâte
molle 1 kg
Madelaine - 07715



Fromage de chèvre 1,2 kg
Salerno - 09823



Fromage de chèvre 165 g
Princeville - 07105



Fromage de chèvre 200 g
Chevronne - 37662



Fromage de chèvre au
citron et lime 113 g
Woolwich - 24686



Fromage de chèvre au
piment fort 113 g
Woolwich - 24687



Fromage de chèvre au
romarin meule 2,8 kg
Rocinante - 15176



Fromage de chèvre au vin
rouge 370 g
Rocinante - 45434



Fromage de chèvre au vin
rouge meule 3 kg
Rocinante - 45432



Fromage de chèvre aux
grains de poivre 113 g
Woolwich - 24690



Fromage de chèvre aux
herbes et ail 300 g
Celebrity - 39200



Fromage de chèvre
bruchetta bûche 300 g
Woolwich - 04712

FROMAGE CHÈVRE ET BREBIS - 70-10-001



**Fromage de chèvre bûche
1kg**
Emma - 37657



**Fromage de chèvre bûche
Paillot 1 kg**
Alexis - 34435



**Fromage de chèvre
bûchette 125 g**
Agropur - 44820



**Fromage de chèvre
canneberge 300 g**
Woolwich - 10246



**Fromage de chèvre
Caprano 3 kg**
Alexis - 32946



**Fromage de chèvre
Capriny bûche 1 kg**
Alexis - 10204



**Fromage de chèvre cendré
250 g**
Grey owl - 36828



**Fromage de chèvre des
Alpes nature 125 g**
Agropur - 09635



**Fromage de chèvre nature
175 g**
Petit Prince - 28337



**Fromage de chèvre nature
bûche 1 kg**
Celebrity - 39202



**Fromage de chèvre nature
bûche 300 g**
Woolwich - 04835



**Fromage de chèvre nature
bûche 300 g**
Celebrity - 39192



**Fromage de chèvre Paillot
125 g**
Alexis - 49965



**Fromage de chèvre Pepato
2 kg**
Salerno - 44599



**Fromage de chèvre
Peperonato 1,8 kg**
Salerno - 44597



**Fromage de chèvre salé
Mignon 900 g**
Primo Sale - 37086

FROMAGE CHÈVRE ET BREBIS - 70-10-001



Fromage de chèvre St-Maure 180 g
Soignon - 24890



Fromage de chèvre tzaziki 113 g
Woolwich - 24688



Fromage de chèvre vanille bleuet bûche 300 g
Woolwich - 30481



Fromage de chèvre vanille et miel 113 g
Woolwich - 24685



Fromage de chèvre à la ciboulette 175 g
Petit Prince - 28339



Fromage de chèvre à la thai 113 g
Woolwich - 24683



Fromage français de brebis 670 g
Petit Basque - 07766



Meule de fromage de chèvre à pâte molle 2 kg
La Mancha - 24411



Petit basque brebis 350 g
Petit Basque - 07767



Tomme de brebis 100 g
Charlevoix - 37059

FROMAGE FETA

La feta (originaire des régions montagneuses de Grèce) est un fromage caillé en saumure. Son nom "feta" signifie tranche ou morceau en grec. Comme la feta n'a pas de croûte, elle se dessèche très vite une fois sortie de son emballage. Elle se conserve dans de l'eau salée ou de l'huile d'olive assaisonnée.

Très populaire à partir des années 1930, la feta est produite partout dans le monde pour être consommée en salade ou chaude dans les tartes salées, entrées chaudes ou bricks. L'Allemagne et le Danemark sont de gros producteurs, ils utilisent le lait de vache.

La feta grecque est l'un des plus anciens fromages connus dans l'histoire. On retrace ses origines à l'Antiquité, depuis le 8ème siècle avant J-C. La feta est traditionnellement salée. Le fromage feta produit au Québec est généralement moins salé que la feta d'origine grecque. Il est aussi plus friable et sec en raison de production faites ici à partir de lait de vache.

La feta au lait de chèvre a une couleur très blanche, un goût très frais avec des saveurs d'herbes sauvages, de vin blanc et le goût caractéristique du lait de chèvre. La feta au lait de brebis a une texture plus riche et crémeuse, sa couleur est blanche ivoire.

Le fromage feta est aussi produit et largement consommé en Bulgarie. La feta bulgare est plus intense en goût.

fromage caillé en saumure | sans croûte | lait de brebis ou de chèvre, ou mélange chèvre et brebis | lait de vache



ACHETEZ EN LIGNE SUR [MAYRAND.CA](https://www.mayrand.ca)

Disponibles également à la caisse

MAYRAND
ENTREPÔT
D'ALIMENTATION



Feta Méditerranéenne 1 kg
Tre Stelle - 10201



Fromage feta 200 g
Saputo - 32747



Fromage feta au lait de chèvre 1 kg
Skotidakis - 41789



Fromage feta au lait de chèvre 200 g
Skotidakis - 35204



Fromage feta au lait de chèvre 400 g
Krinos - 17054



Fromage feta au lait de vache 10 kg
Skotidakis - 44345



Fromage feta au lait de vache et de chèvre 1 kg
Skotidakis - 10218



Fromage feta au lait de vache 1 kg
Petros - 34303



Fromage feta dans l'huile
Apetina 265 g
Arla - 30602



Fromage feta de lait de brebis 400 g
Krinos - 17055



Fromage feta en dés 3 kg
Krinos - 17253



Fromage feta en dés 200 g
Skotidakis - 16434



Fromage feta en dés
Apetina 200 g
Arla - 33575



Fromage feta grecque 1 kg
Krinos - 23335



Fromage feta légère 1 kg
Krinos - 31973



Fromage feta légère 200 g
Saputo - 35200

FROMAGE FETA - 70-10-001



**Fromage feta légère en dés
200 g**
Skotidakis - 16435



**Fromage feta légère en dés
Apetina 200 g**
Arla - 33576



Fromage feta Tradition 1 kg
Saputo - 14801



**Fromage feta traditionnelle
1 kg**
Krinos - 17056



**Fromage feta vache et
chèvre 200 g**
Krinos - 17053



Fromage feta émietée 1 kg
Krinos - 06011



**Fromage feta au lait de
vache et de chèvre 3 kg**
Krinos - 49179

FROMAGE À TARTINER

Les fromages à tartiner regroupent les fromages à la crème (par exemple : Philadelphia, Liberté) et les fromages fondus (par exemple : Vache qui Rit). Ils intègrent aussi les fromages frais aromatisés (par exemple le Boursin)

Ce sont des fromages faciles à étendre sur du pain, des craquelins, ou à chaud (par exemple : Chez Whiz, Petit Crémeux de la fromagerie Boivin) sur les légumes, des pâtes.

pâte fraîche ou fondu (mélange de fromages chauffés) | sans croûte, en pot ou portion | lait de vache, le plus fréquent



ACHETEZ EN LIGNE SUR [MAYRAND.CA](https://www.mayrand.ca)

Disponibles également à la caisse

MAYRAND
ENTREPÔT
D'ALIMENTATION

FROMAGE À TARTINER - 70-10-001



Fromage fondu 250 g
Cheez Whiz - 00694



Fromage fondu 400 g
Vache qui Rit - 46717



Fromage fondu 535 g
Vache qui Rit - 06913



Fromage fondu 900 g
Cheez Whiz - 30455



Fromage fondu fumé 8 portions
Vache qui Rit - 24299



Fromage fondu léger 535 g
Vache qui Rit - 09964



Fromage fondu léger portion x8
Vache qui Rit - 09963



Fromage fondu portion x8
Vache qui Rit - 09960



Fromage frais au poivre 150 g
Boursin - 09975



Fromage frais canneberge et poivre 150 g
Boursin - 09973



Fromage frais échalotte et ciboulette 150 g
Boursin - 09974



Fromage à la crème 250 g
Liberté - 18750



Fromage à la crème ail et fines herbes 150 g
Boursin - 22126



Fromage à la crème ciboulette fouetté 227 kg
Philadelphia - 35944



Fromage à la crème herbes et ail 1,5 kg
Philadelphia - 07096



Fromage à la crème léger 250 g
Liberté - 18749



**Fromage à la crème léger
brique 250 g**
Philadelphia - 19128



**Fromage à la crème nature
1,5 kg**
Philadelphia - 00854



**Fromage à la crème nature
1,5 kg**
Lactantia - 29473



**Fromage à la crème nature
3 kg**
Philadelphia - 21633



**Fromage à la crème nature
fouetté 227 kg**
Philadelphia - 35945



**Fromage à la crème nature
portion x200**
Philadelphia - 00920



**Fromage à la crème à
tartiner au saumon 227 g**
Philadelphia - 35537



**Fromage à la crème à
tartiner léger 227 g**
Philadelphia - 35832

FROMAGE BLEU

On parle aussi de fromages "persillés". Les fromages bleus présentent une pâte colorée de veinures ou des marbrures vertes, bleues à grises. Ils sontensemencés d'un champignon de la famille de la pénicilline comme *Penicillium glaucum* ou *Penicillium roqueforti*. Ce sont les seuls fromages à s'affiner de l'intérieur vers l'extérieur. Cela se fait entre 2 et 8 mois.

Le champignon a besoin d'oxygène pour se développer. Pour cela, les fromages sont affinés en caves ventilées et sont régulièrement « piqués » (avec des aiguilles fines et longues) pour faire « rentrer » l'air.

Le Bleu d'Élizabeth : fromage fait de lait de vache thermisé, Caseus d'or 2018. Sa pâte demi-ferme à moisissures internes est couverte d'une croûte naturelle parsemée de tâches ocres. Il renferme de belles veines bleuâtres, parfois même verdâtres, dues à la présence de *penicillium roqueforti*. Il est produit à la Fromagerie du Presbytère de Sainte-Élizabeth-de-Warwick au Québec.

Le Roquefort : premier fromage appellation d'origine protégée en France en 1925 est fabriqué à partir de lait crû de brebis. Son histoire vient d'une légende. Un berger abandonna son troupeau de brebis et son repas de pain et de caillé dans les caves de Combalou pour suivre sa bergère. À son retour, la moisissure avait recouvert le pain et métamorphosé le caillé en un fromage bleuté. Sa production remonte aux années 1000, toujours dans les caves de Roquefort-sur-Soulzon en Aveyron en France. Il est produit avec du *penicillium roqueforti*.

Ces fleurons ont ouvert la voie à toute une diversité de fromages bleus importés ou produits au Québec, des fromages qui ont chacun une signature de goût à déguster.

Après avoir coupé un fromage bleu, il faut bien nettoyer et assainir ses couteaux et planches. Le *penicillium roqueforti* étant toujours vivant, il va donc repousser au contact d'autres fromages. On veut éviter cela.

pâte moelleuse à ferme, présence de trous bleus ou de marbrures bleutées | fromages à croûte fine naturelle | lait de vache, de brebis ou de chèvre | selon sa pâte, un fromage à fondre ou à griller



ACHETEZ EN LIGNE SUR [MAYRAND.CA](https://www.mayrand.ca)

MAYRAND
ENTREPÔT
D'ALIMENTATION



Bleu d'Auvergne 300 g
Auvergne - 07122



Fromage bleu 100 g
Ciel de Charlevoix - 34143



Fromage bleu 125 g
St-Agur - 06490



Fromage bleu 125 g
Caronzola - 36769



Fromage bleu allemand
meule 2,2 kg
Cambozola - 13910



Fromage bleu anglais 1 kg
Stilton - 26686



Fromage bleu anglais 250 g
Stilton - 26687



Fromage bleu biologique
200 g
Fleuron - 20006



Fromage bleu danois demi
lune 350 g
Castello - 04518



Fromage bleu danois extra
crémeux 1,9 kg
Castello - 36382



Fromage bleu danois extra
crémeux 300 g
Castello - 36383



Fromage bleu de bresse
français 140 g
Bresse Bleu - 23509



Fromage bleu demi meule
1 kg
Benedictin - 04717



Fromage bleu Fourme
d'Ambert 2,2 kg
Président - 25148



Fromage bleu Fourme
d'Ambert 300 g
Président - 25149



Fromage bleu français
meule 2,3 kg
St-Agur - 19920

FROMAGE BLEU - 70-10-001



Fromage bleu fumé 2 kg
St-Benoit - 34656



**Fromage bleu fumé Moddy
Blue 2,7 kg**
Roth - 23888



**Fromage bleu gorgonzola
1,6 kg**
Castello - 08490



**Fromage bleu gorgonzola
crémeux 400 g**
Igor - 36487



**Fromage bleu gorgonzola
italien 1,5 kg**
Ballarini - 15885



**Fromage bleu gorgonzola
italien 800 g**
Ballarini - 15884



**Fromage bleu roquefort
175 g**
Ile de France - 24968



**Fromage bleu roquefort
675 g**
Ile de France - 24967



**Fromage bleu St Benoît
1,9kg**
Ermite - 22279



**Fromage bleu St Benoît
300 g**
Benedictin - 10248



**Fromage bleu tranché pour
burger 150 g**
Castello - 33574



**Gorgonzola crémeux sans
gluten 1,5 kg**
Igor - 36486



Roquefort français 1 kg
Société - 36264



Roquefort français 300 g
Société - 36265

FROMAGE DE SPÉCIALITÉ

Les fromages de spécialité regroupent ici les fromages des artisans et les fromages de caractères. L'objectif est de profiter de la large palette de goûts de couleurs et de texture. Prendre plaisir à découvrir des fromages, retenir ses préférés, offrir des assiettes 3 ou 4 fromages coupés qui deviennent une expérience en soi.

On pense ici au vin, chacun a ses préférences, mais au Québec le consommateur est prêt à aller plus loin, ouvert aux expériences gustatives et curieux de connaître les conseils des professionnels.

Le fromage est entré dans le terroir des productions du Québec, la restauration et les offres traiteurs le mettent en scène. À vous de jouer, il n'y pas de limites à la découverte.



ACHETEZ EN LIGNE SUR [MAYRAND.CA](https://www.mayrand.ca)

MAYRAND
ENTREPÔT
D'ALIMENTATION

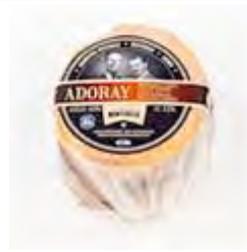
FROMAGE DE SPÉCIALITÉ - 70-10-001



Fromage 200 g
St-Morgon - 33171



Fromage Adoray 200 g
Adoray - 27584



**Fromage Adoray
biologique 200 g**
Galette table - 07457



Fromage Asadero 400 g
Rumba - 28403



Fromage au poivre 300 g
Bellavite - 25303



Fromage aux noix 350 g
Rambol - 14550



**Fromage aux noix meule
2kg**
Rambol - 14549



Fromage balsamique 300 g
Bellavite - 23499



**Fromage balsamique
meule 4,5 kg**
Bellavite - 23498



**Fromage bio Carignan-sal
coupé 280g**
- 24677



**Fromage bière framboise
meule 4,5 kg**
Bellavite - 17718



Fromage Cabouron 300g
- 24559



**Fromage canadien
mamirolle 300 g**
Mamirolle - 22927



**Fromage Canotier de l'Isle
300 g**
Canotier - 30631



**Fromage Cheval noir de
l'Isle meule 1,7 kg**
Cheval Noir de l'Isle - 25092



**Fromage classique meule
2,5 kg**
Oka - 23142



Fromage Curé Hébert 200 g
Curé Hebert - 24312



Fromage Curé Hébert meule 1,7 kg
Curé Hebert - 24287



Fromage Curé Quartier de l'Isle meule 1,4 kg
Curé Quartier de l'Isle -



Fromage Douanier tranché 225 g
Douanier - 72112



Fromage doux à pâte ferme 1,8 kg
St-Benoit du lac - 30041



Fromage espresso meule 4,5 kg
Bellavitano - 17716



Fromage fermier 14 Arpents meule 1,2 kg
14 arpents - 36775



Fromage fermier meule 1,1kg
Rang des îles - 38975



Fromage fontina canadien 400 g
Agropur - 06947



Fromage fontina canadien meule 3 kg
Agropur - 06946



Fromage fontina fumé 2 kg
St-Benoit - 37235



Fromage français Vieux Pané 300 g
Alexis - 32803



Fromage français Vieux Pané meule 2,4 kg
Alexis - 32802



Fromage français à pâte molle 2 kg
Chaumes - 20746



Fromage français à pâte molle 200 g
Rouy - 33165



Fromage havarti aux légumes tranché 140 g
Anco - 06905

FROMAGE DE SPÉCIALITÉ - 70-10-001



Fromage L'Artisan fumé
meule 4,5 kg
Oka - 36569



Fromage L'Empereur 200 g
Fritz Kaiser - 10249



Fromage L'Empereur 400 g
Fritz Kaiser - 04722



Fromage la mascotte 700 g
St-Benoit - 37238



Fromage Le Cabouron
meule 2,8 kg
- 24558



Fromage Merlot meule
4,5kg
Bellavittano - 23500



Fromage munster 200 g
La Cigogne - 33230



Fromage Munster Géromé
230 g
Jean roussey - 06630



Fromage munster Géromé
meule 850 g
Jean roussey - 06629



Fromage Noyan meule
2,2kg
Fritz Kaiser - 29568



Fromage Oaxaca 400 g
Rumba - 28402



Fromage Oka 190 g
Oka - 36485



Fromage Oka 2,5 kg
Oka - 09041



Fromage Oka 350 g
Oka - 13117



Fromage Oka
champignons 300g
Oka - 02599



Fromage Oka
champignons meule 2,5kg
Oka - 02598



Fromage Oka classique
190 g
Oka - 36504



Fromage Oka classique
350 g
Oka - 23143



Fromage Oka en portion
20g x8
Oka - 20701



Fromage Oka L'Artisan
300g
Oka - 04467



Fromage Oka L'Artisan
4,5kg
Oka - 04466



Fromage Oka léger meule
2,5 kg
Oka - 23144



**Fromage pâte ferme à
croûte lavée 300 g**
Haut Marais de l'Isle - 26649



Fromage Religieuse 300 g
Religieuse - 24912



Fromage Religieuse meule
6 kg
Religieuse - 24911



**Fromage Riopelle de l'Île
en meule 1,4 kg**
Riopelle - 07781



**Fromage semi-ferme à
croûte lavée meule 2,4 kg**
Mignerons - 08539



Fromage St Paulin 250 g
Anco - 33691



Fromage St Paulin meule
2,8 kg
Anco - 33654



Fromage tranché 150 g
Fol epi - 36659



Fromage Tête à Papineau
250g
- 24557



**Fromage Tête à Papineau
meule 1,9 kg**
- 24556

FROMAGE DE SPÉCIALITÉ - 70-10-001



Fromage Zurigo 17% meule
2,2 kg
Fritz Kaiser - 29578



Fromage à la bière et à la framboise 300 g
Bellavitano - 17719



Fromage à la bière meule
3,5 kg
Le fetard - 24298



Fromage à pâte cuite pressée 170 g
1608 - 30250



Fromage à pâte ferme affiné en surface 400 g
Batisseur - 23100



Fromage à pâte ferme à la bière 200g
Houblonneux de l'Isle -



Fromage à pâte molle 165 g
Le Péribonka - 26591



Fromage à pâte molle 300 g
Magie de madawa - 24310



Fromage à pâte molle à croûte lavée 170 g
Sir Laurier - 43471



Fromage à pâte semi ferme coupé du Charlevoix 300 g
Mignerou - 08540



Fromage à pâte semi-ferme
1,4 kg
Pied de vent - 09952



Havarti crémeux tranché
140 g
Anco - 72100



Havarti tranché 500 g
Saputo - 35201



Pâte ferme à la bière meule
1,4 kg
Houblonneux de l'Isle -



Pâte molle à croûte fleurie
280 g
La Bête à Seguin - 25140



Saint Paulin meule 2,2 kg
Fritz Kaiser - 29706



**Tomme de fromage
Comtomme meule 3,8 kg**
Comtomme - 07790



Tomme Grosse Île 400 g
- 35348



**Vacherin Alexis de
Portneuf 500g**
Alexis - 07819

FROMAGE EN GRAIN

Le fromage en grain, appelé aussi fromage "skouik-skouik" — du bruit que ce fromage fait quand on le croque —, est un fromage cheddar caillé frais. Au Québec, on dit aussi "fromages en crottes".

Le fromage en grain est un produit typique d'Amérique du Nord, on le trouve au Canada et au Nord-Est des États-Unis.

Très populaire au Québec, ce fromage a pris son essor dans la région du Centre-du-Québec dans les années 1960. Facile et rapide à préparer, il était une solution immédiate à la gestion des surplus de lait à cette époque.

Sa force vient de la cuisine. Il s'est ancré naturellement dans la restauration grand public, c'est un des ingrédients emblématiques de la poutine.

fromage caillé frais | sans croûte | lait de vache | fondant



ACHETEZ EN LIGNE SUR [MAYRAND.CA](https://www.mayrand.ca)

MAYRAND
ENTREPÔT
D'ALIMENTATION



Cheddar en grain 200 g
Boivin - 07439



Cheddar en grain 375 g
Boivin - 07440



Fromage en grain 1 kg
Kingsey - 06650



Fromage en grain 2 kg
St-Albert - 27648



**Fromage en grain pour
poutine 2 kg**
Riviera - 30776



**Fromage tortillon
Déguédine 200 g**
La Chaudière - 30044



**Fromage tortillon en
boules Déguédine 500 g**
La Chaudière - 27214

FROMAGE ITALIEN

Par sa tradition italienne historique, Mayrand commercialise un large assortiment de fromages italiens importés ou pour certains, produits au Canada. L'Italie nous offre toute une variété de goûts, de texture et de savoir-faire fromagers. Quelques exemples :

Le provolone (originaire de la Campanie, produit maintenant au nord de l'Italie) - Le provolone doux a un affinage d'au moins 4 mois, il est très différent du provolone piquant (provolone piccante) à l'affinage d'au moins 16 mois. Le provolone doux a des arômes lactiques, le piquant offre des arômes plus fumés.

pâte ferme, pressée non cuite | lait de vache | grille bien

Le caciocavallo - Façonné à la main, il est moulé en forme de poire. La pâte du caciocavallo traditionnel est jaunâtre. Celle du Caciocavallo fumé est brunâtre. Doux lorsqu'il est jeune, le goût de beurre et d'amande de ce fromage devient plus prononcé avec l'âge.

Les utilisations en cuisine : faire fondre un morceau dans la crème de légumes, gratiner du caciocavallo fumé sur une soupe à l'oignon, sur les pizzas ou dans les polentas.

pâte ferme filée | lait de vache pasteurisé | grille bien

Le crotonese pecorino (originaire de Calabre en Italie) - Fromage artisanal de lait de brebis vieilli dans des paniers d'osier. Sa texture est ferme et sa saveur prononcée lorsqu'il est vieilli. Il peut remplacer d'autres fromages à râper. Le crotonese possède une saveur au goût de noisette avec une note de fond légèrement fruitée.

pâte mi-dure | lait de brebis (ou mélange avec du lait de chèvre) | grille facilement

Le friulano (originaire du Frioul en Italie) - Fromage à saveur douce et fine, qui devient légèrement prononcée et prend un goût de noisette vieilli. Il s'utilise dans les sandwichs, les sauces, les plats de pâtes, mais aussi nature sur plateau.

pâte ferme | lait de vache | grille bien



ACHETEZ EN LIGNE SUR [MAYRAND.CA](https://www.mayrand.ca)

Disponibles également à la caisse

MAYRAND
ENTREPÔT
D'ALIMENTATION



Caciocavale 800 g
Aurricchio - 25388



**Caciocavale fumé petit
boule 250 g**
Saputo - 30694



**Caciocavale medium petit
boule 250 g**
Saputo - 30695



Caciocavallo fumé 1 kg
Saputo - 17566



**Crotonese au vinaigre
balsamique 350 g**
Golosini - 37071



Crotonese pecorino 600 g
Tre Stelle - 13089



**Crotonese piment rouge
430 g**
Golosini - 07811



**Crotonese piment rouge
meule 860 g**
Golosini - 07810



Friulano canadien 2,5 kg
Saputo - 06608



Friulano canadien 2,5 kg
Tre Stelle - 08963



**Friulano canadien meule
2,5 kg**
Salerno - 06545



Friulano léger 700 g
Saputo - 14178



Fromage Asiago 350 g
Stella - 13062



**Fromage asiago medium
US meule 10 kg**
Stella - 06522



**Fromage italien
peperoncino 250 g**
Novella - 36498



**Fromage provoloncino
500g**
Salerno - 23893

FROMAGE IMPORTATION ITALIENNE - 70-10-001



Mini friulano 700 g
Saputo - 09906



Pecorino Canestrato 1 kg
Emma - 16115



**Pecorino pepato italien
400g**
Emma - 37704



Provolone 620 g
Emma - 07529



Provolone Bocce 850 g
Aurrichio - 28221



**Provolone canadien entier
2,5 kg**
Saputo - 06581



**Provolone italien doux
450g**
Aurrichio - 17929



Provolone italien fort 600 g
Aurrichio - 00615



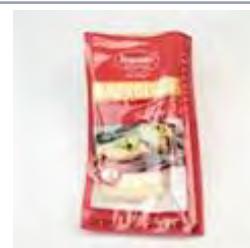
**Provolone italien
stravecchio 450 g**
Aurrichio - 25333



Provolone mi ferme 900 g
Aurrichio - 17926



Provolone Stravecchio 2 kg
Aurrichio - 25332



Provolone tranché 500 g
Saputo - 35202



**Savello au lait de brebis de
Rome en Italie 1,2 kg**
Savello - 23927

FROMAGE RÂPÉ

Le fromage râpé se prépare à partir de fromages à pâte dure ou vieillis. On y trouve le parmesan, le cheddar, la mozzarella, et aussi toute une variété de mélanges de fromages. Chaque variété est un ingrédient à part entière dans les recettes.

 **ACHETEZ EN LIGNE SUR [MAYRAND.CA](https://www.mayrand.ca)**

Disponibles également à la caisse

MAYRAND
ENTREPÔT
D'ALIMENTATION

FROMAGE RÂPÉ - 70-10-001



**Cheddar jaune doux râpé
2,5 kg**
Armstrong - 10342



Cheddar jaune râpé 2,5 kg
Kraft - 861



**Fromage Asiago parmesan
romano 1 kg**
Galbani - 16781



**Fromage mozzarella râpée
pour pizza 2,5 kg**
Saputo - 21901



**Fromage mélange mexicain
rapé 2 kg**
Chef Nutri - 17845



Fromage oaxaca râpé 400 g
Rumba - 28400



**Fromage parmesan 80%
râpé 1,5 kg**
Golosini - 6818



**Fromage parmesan en
copeaux 125 g**
Saputo - 4531



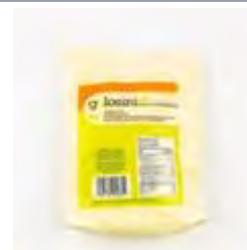
**Fromage parmesan râpé
1,5 kg**
Golosini - 6819



**Fromage parmesan râpé
500 g**
Golosini - 6815



**Fromage parmesan râpé
finement 250 g**
Kraft - 0717



**Fromage romano râpé 80%
500 g**
Golosini - 6811



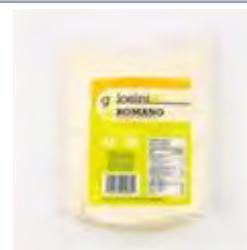
**Fromage râpé mozzarella
25% pour pizza 2,27 kg**
Racolli - 14363



**Fromage râpé parmesan
80% 500 g**
Golosini - 6817



**Fromage râpé pizza
mozzarella 2,27 kg**
Racolli - 13146



Fromage râpé romano 500g
Golosini - 6814



Fromage râpé taco nacho
320 g
Saputo - 35669



Fromage suisse râpé 2,5 kg
Saputo - 33152



Garniture type mozzarella
Mamma Mia 2kg
Chef Nutri - 17824



Grana padano râpé frais
1kg
Tre Stelle - 37121



Mozzarella légère râpée
1kg
Saputo - 33156



Mozzarella rapée 20%
2.27kg
Racoli - 9114



Mozzarella râpée 15% 320 g
Saputo - 35671



Mozzarella râpée 20%
2,27kg
Mozzabene - 37244



Mozzarella râpée 20% 320 g
Saputo - 35670



Mozzarella râpée 640g
Galbani - 26151



Mélange 4 fromages râpés
750 g
Saputo - 47241



Mélange de 4 fromages
râpés 320 g
Saputo - 35673



Mélange de fromage
cheddar râpé 2,5 kg
Kraft - 7097



Mélange de fromages
râpés pour pizzeria 2 kg
Chef Nutri - 17818



Mélange fromage râpé 30%
2,5 kg
Tre Stelle - 37276



Mozzarella cheddar râpés
p/ nachos 2,5kg
Saputo - 20200

FROMAGE RÂPÉ - 70-10-001



**Parmesan parmigiano
reggiano râpé 100 g**
Granarolo - 24894



Triple cheddar râpé 31%
320 g
Saputo - 35672

FROMAGE VÉGÉTARIEN

Les fromages végétariens sont fabriqués sans présure (qui induit l'utilisation d'un coagulant animal). Les alternatives utilisées sont les coagulants d'origine végétale (enzymes), microbien (bactérie) ou fermentaire (champignons).

À noter, en plus des fromages marqués "végétariens", les fromages suivants peuvent entrer aussi dans un choix d'alimentation végétarienne :

- Les fromages à tartiner
- Les fromages à pâte fraîche
- Les fromages bleus
- Les autres fromages : raclette, chèvre, mozzarella, brie,... à condition de vérifier la composition



ACHETEZ EN LIGNE SUR [MAYRAND.CA](https://www.mayrand.ca)

Disponibles également à la caisse

MAYRAND
ENTREPÔT
D'ALIMENTATION

FROMAGE VÉGÉTARIEN - 70-10-001



Cheddar végétalien 200 g
Daiya - 05208



Feta vegan style grecque
800 g
Nutri gourmet - 26521



Mozzarella râpée vegan
1kg
Nutri gourmet - 26520



Mozzarella vegan bloc
2,27kg
Nutri gourmet - 26519

GOUDA HAVARTI ET EDAM

Le gouda (originaire de la ville de Gouda, aux Pays-Bas) est fabriqué partout dans le monde. Un fromage de gouda est en forme de roue. Sa masse est d'environ 15 kilogrammes pour un taux de matières grasses sur extrait sec d'au moins 48 % (normalement aux environs de 51 %).

Le gouda apporte sa diversité par sa durée d'affinage (gouda doux, medium, fort) et aussi ses variantes épicées.

Le gouda jeune est souple, avec un léger goût fruité. Au bout de 18 mois, il prend une couleur jaune plus prononcée, proche de la couleur orange. Plus il vieillit, plus le gouda devient dur. Sa texture est presque friable et granuleuse.

fromages à pâte demi-ferme | lait de vache | grille très bien, prend une texture élastique



ACHETEZ EN LIGNE SUR [MAYRAND.CA](https://www.mayrand.ca)

Disponibles également à la caisse

MAYRAND
ENTREPÔT
D'ALIMENTATION

FROMAGE GOUDA HAVARTI ET EDAM - 70-10-001



Edam autrichien 4 kg
Edamer - 26359



Edam bloc 5 kg
Saputo - 47063



Fromage gouda doux 350 g
Anco - 04457



Fromage canadien style gouda 600 g
FromaDar - 21982



Fromage edam doux boule 1,8 kg
Frico - 15687



Fromage gouda au jalapeno meule 4,5 kg
Anco - 32032



Fromage gouda doux meule 4,5 kg
Anco - 10197



Fromage gouda fumé 400 g
Anco - 34016



Fromage gouda fumé meule 4,5 kg
Anco - 34015



Fromage gouda léger 400 g
Anco - 04461



Fromage gouda léger meule 4,5 kg
Anco - 04460



Fromage gouda mi fort 4,5kg
Anco - 06796



Fromage gouda mi fort 400g
Anco - 06797



Fromage gouda épicé 400g
Anco - 04459



Fromage havarti au jalapeno 4,2kg
Dofino - 35278



Fromage havarti aux herbes et épices 4,2 kg
Dofino - 35272

FROMAGE GOUDA HAVARTI ET EDAM - - 70-10-001



Fromage havarti aux tomates séchées 4,2 kg
Dofino - 35276



Fromage havarti chipotle et habanero 4,2 kg
Dofino - 35274



Fromage havarti léger 4,2kg
Dofino - 35268



Fromage havarti à l'ail rôti 4,2 kg
Dofino - 35168



Fromage havarti à l'aneth 4,2 kg
Dofino - 35162



Fromage Old Amsterdam 1/4 de meule 2,5 kg
Old Amsterdam - 35044



Fromage Old Amsterdam 400 g
Old Amsterdam - 35045



Fromage à pâte ferme Six Pourcent 200 g
Bergeron - 36751



Gouda 170 g
Fin renard - 29705



Gouda 198 g
Dofino - 20304



Gouda canadien jeune meule 4 kg
FromaDar - 21981



Gouda de Hollande doux 400 g
Frico - 24778



Gouda de Hollande doux meule 4 kg
Frico - 24777



Gouda de Hollande nature meule 4 kg
Frico - 36131



Gouda de Hollande épice 400 g
Frico - 24787



Gouda fort Louis Cyr 170 g
Bergeron - 35025

FROMAGE GOUDA HAVARTI ET EDAM - - 70-10-001



Gouda fort Louis Cyr 4 kg
Bergeron - 35024



Gouda fumé 198 g
Dofino - 20305



**Gouda fumé Calumet
meule 600 g**
Bergeron - 07739



**Gouda Grotte sans gluten
sans lactose 3,8 kg**
Kaltbach - 28375



**Gouda Grotte sans lactose
sans gluten 200 g**
Kaltbach - 28376



Gouda hollandais fumé 3kg
Frico - 24784



**Gouda hollandais mûre
400 g**
Frico - 36132



Gouda meule 4 kg
Fin renard - 29704



Gouda épiced meule 4,5 kg
Anco - 04458



Havarti crémeux 1 kg
Dofino - 35160



Havarti fumé 4 kg
Dofino - 35158



Havarti fumé 400 g
Dofino - 35159

FROMAGE MOZARELLA

La mozzarella (originale d'Italie) est produite avec du lait de vache ou de bufflone.

Elle fait partie des pâtes filées. Ces pâtes sont obtenues à partir d'un caillé, résultant d'un lait très emprésuré et découpé en morceaux. Les morceaux de caillé sont plongés dans l'eau bouillante, et brassés ensuite énergiquement jusqu'à l'obtention d'un «fil» plus ou moins long, épais et fondu. Les pâtes filées peuvent être dégustées fraîches ou affinées.

On distingue la mozzarella fraîche de la mozzarella affinée, qui se cuisine très bien en gratinée et évidemment sur les pizzas.



Mozzarella et burrata, quelle est la différence ?

La burrata (originale des Pouilles en Italie) est une variante très appréciée de la mozzarella fraîche, produite avec du lait de vache. Elle se caractérise par un cœur de crème fraîche gourmand, qui coule à la découpe.

fromages à pâte molle | mozzarella | lait de vache ou de bufflone | grille vite et reste crémeux



ACHETEZ EN LIGNE SUR [MAYRAND.CA](https://www.mayrand.ca)

Disponibles également à la caisse

MAYRAND
ENTREPÔT
D'ALIMENTATION

FROMAGE MOZARELLA - 70-10-001



Burrata 250 g
Bella Casara - 35371



Fromage Tresse 3 kg
Saputo - 29130



Mozzarella 15% 2,4 kg
Saputo - 25411



Mozzarella 15% 340 g
Saputo - 06376



Mozzarella 17% 2,3 kg
Racoli - 13147



Mozzarella 20% 1 kg
Saputo - 34660



Mozzarella 20% 2,3 kg
Racoli - 24354



**Mozzarella fraîche en boule
2x250 g**
Santa Lucia - 31722



Mozzarella fumée
Tre Stelle - 37269



Mozzarella tranchée 500 g
Saputo - 20204



Mozzarellissima 2,4 kg
Saputo - 30058



Mozzarina 250 g
Saputo - 32696



Mozzarina Di Bufala 100 g
Saputo - 14386

FROMAGE PARMESAN

Le parmesan (originaire de la région de Parme en Italie) est connu pour sa texture granuleuse et son goût prononcé.

Parmesan reggiano et grana padano, quelle est la différence ?

Le parmesan reggiano est produit sans aucun additif alors que le grana padano utilise le lysozyme. C'est une protéine extraite du blanc d'œuf.

Pour la production de lait destiné au parmesan Reggiano, les bovins s'alimentent de fourrage vert, de foin et d'herbe séchée. La collecte du lait doit être faite deux fois par jour et ne peut pas être réfrigérée au-dessous de 18 degrés Celsius. Pour le grana padano, l'alimentation des bovins peut inclure des aliments ou des céréales hachées et stockées dans des silos. Le lait peut être collecté une ou deux fois par jour et réfrigéré jusque 8 degrés Celsius.

Le marquage de la meule du parmesan reggiano se fait à 12 mois (les qualités peuvent s'accroître, sur 24, 30 mois et plus). Pour le grana padano, le marquage a lieu à 9 mois (et l'accroissement des qualités de poursuit aussi avec les durées d'affinage).

La zone de production du parmesan reggiano est restreinte aux régions de Parme, de Reggio-Emilia, de Modène ainsi qu'une partie des régions de Mantoue et de Bologne. Il est produit à 20% dans des zones montagneuses. Le grana padano peut être produit dans 33 régions et les zones montagneuses ne doivent représenter que 2% minimum.

fromages à pâte dure | croûte naturelle | lait de vache | grille difficilement, devient cassant

Le pecorino romano est souvent classé avec les parmesans. Ses caractéristiques et modes d'utilisation sont proches.

pâte ferme | lait de brebis | grille facilement



ACHETEZ EN LIGNE SUR [MAYRAND.CA](https://www.mayrand.ca)

MAYRAND
ENTREPÔT
D'ALIMENTATION

FROMAGE PARMESAN - 70-10-001



**Fromage parmesan 80%
râpé 1,5 kg**
Golosini - 06818



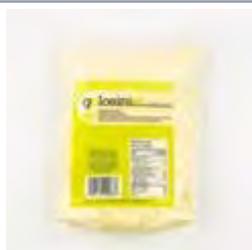
**Fromage parmesan râpé
1kg**
Saputo - 33157



**Fromage parmesan râpé
1,5 kg**
Golosini - 06819



**Fromage parmesan râpé
500 g**
Golosini - 06815



**Fromage parmesan râpé
60% 500 g**
Golosini - 29966



**Fromage parmesan râpé
finement 250 g**
Kraft - 00717



Fromage romano 800 g
Romano Lupa - 13093



**Fromage râpé avec
parmesan râpé
économique 2,5 kg**



**Fromage râpé parmesan
80% 500 g**
Golosini - 06817



**Grana padano 1ère qualité
coupé 1 kg**
Grana padano - 26277



**Grana padano 1ère qualité
meule 38 kg**
Grana padano - 26276



Parmesan 2 kg
Riviera - 33094



**Parmesan 30 mois
montagne coupé 1,3 kg**
Reggiano - 15403



Parmesan rapé 100% 1 kg
Emma - 33602



**Parmesan reggiano 28
mois coupé 1 kg**
Reggiano - 31077



**Parmesan romano râpé
2,5kg**
Salerno - 34619



Parmesan râpé 400 g
Riviera - 12224



Parmesan râpé sans lactose 1 kg
Riviera - 32036



Parmesan râpé sans lactose 170 g
Riviera - 37258



Romano blanc italien 500 g
Pecorino - 17977



Romano pecorino blanc râpé en pot 500 g
Pecorino - 12223

FROMAGE RACLETTE ET FONDUE

Les mélanges à fondue sont des mélanges de fromages prêts à être cuisinés ou à personnaliser dans les recettes à fondues. Ces mélanges râpés contiennent généralement du cheddar, de l'emmental, des fromages suisses, du gruyère.

La raclette (originale du canton du Valais en Suisse) est connue dans le monde entier grâce à la recette appelée aussi la raclette. C'est une variante des fondues au fromage. Le fromage fondu est raclé au fur et à mesure qu'il fond. Il est servi avec des pommes de terre et accompagnée de marinades (cornichons, oignons) et de charcuterie.

La recette raclette se prépare très bien avec toute une diversité de fromages tranchés, ce qui permet de découvrir des produits artisans, des diversités de saveurs et une richesse de nouvelles saveurs.

pâte ferme | lait de vache | grille facilement

Les fromages fondus coupés (ici intégrés pour leur utilisation tranché, adaptés à la consommation froide ou à chaud) viennent de la fonte de fromages à pâte pressée cuite (emmental, comté, gouda...), à laquelle on ajoute du lait (parfois de crème et d'aromates) et des «sels de fonte» leur assurant une texture moelleuse et coulante.



ACHETEZ EN LIGNE SUR [MAYRAND.CA](https://www.mayrand.ca)

Disponibles également à la caisse

MAYRAND
ENTREPÔT
D'ALIMENTATION



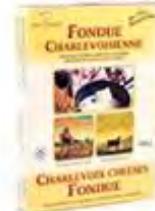
Fondue 3 fromages de l'isle
350 g
- 37052



Fondue au fromage et au vin 350 g
Chic Fondue - 23101



Fondue aux fromages et à la bière 350 g
Chic Fondue - 23104



Fondue charlevoisienne
400 g
Charlevoix - 36886



Fromage akawi halal 400 g
Marie Kadé - 33184



Fromage fondu 900 g
Velveeta - 11153



Fromage fondu blanc coupé sous-marin 2kg
Black Diamond - 19297



Fromage fondu blanc ruban tranché 2 kg
Black Diamond - 19948



Fromage fondu de couleur pour burger 2 kg
Black Diamond - 48231



Fromage fondu en tranches x12
Armstrong - 18117



Fromage fondu en tranches x24
Armstrong - 18123



Fromage fondu jaune coupé carré 2 kg
Black Diamond - 25279



Fromage fondu jaune ruban 2 kg
Kraft - 00915



Fromage fondu jaune ruban 2 kg
Black Diamond - 07945



Fromage fondu jaune tranché 2 kg
Armstrong - 16625



Fromage fondu jaune tranché pour burger 2 kg
Chef Nutri - 17410

FROMAGE RACLETTE ET FONDUE - 70-10-001



**Fromage fondu mini
portion x12**
Babybel - 46420



**Fromage fondu ruban
blanc tranché 2 kg**
Chef Nutri - 17427



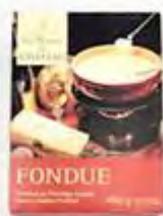
**Fromage fondu suisse
ruban 2 kg**
Black Diamond - 19668



**Fromage fondu suisse
tranché 2 kg**
Armstrong - 16626



**Fromage fondu tranché
ruban jaune 2 kg**
Chef Nutri - 17451



Fromage fondue 400 g
Les Réserves du Château -
07524



Fromage fondue 800 g
Swiss Knight - 35482



**Fromage fondue parmesan
pané x12**
FromaDar - 20622



**Fromage halloom halal
320g**
Marie Kadé - 33180



Fromage haloumi 200 g
Le Bédouin - 00548



**Fromage haloumi ail et
fines herbes 200 g**
Le Bédouin - 00549



**Fromage haloumi épicé au
japaleno 160 g**
Dore-mi - 30391



**Fromage jaune coupe
burger carré 2,27 kg**
Clover Valley - 24673



**Fromage léger portion mini
240 g**
Babybel - 07468



Fromage raclette 350 g
Oka - 17867



**Fromage raclette
canadienne 400 g**
Fritz Kaiser - 32833



**Fromage raclette
canadienne tranchée 225 g**
Fritz Kaiser - 72078



**Fromage raclette carrée
Oka 2,6 kg**
Oka - 07144



**Fromage raclette meule
2,5kg**
Oka - 17866



**Fromage raclette suisse
350 g**
Switzerland - 42935



**Fromage raclette tranché
150 g**
Alexis - 75267



**Fromage à griller Halumi
aux épices indiennes 160 g**
Dore-mi - 30390



**Halumi aux épices
méditerranéens 160 g**
Dore-mi - 30389



**Plateau de raclettes variées
300 g**
Agropur - 15318



**Raclette affinée à la bière
400 g**
Griffon - 36794



**Raclette champêtre
tranchée 130 g**
Champêtre - 72105



**Raclette suisse paprika
tranchée 100 g**
Emmi - 20183



Raclette tranchée 200 g
Emmi - 24880



Tartinade de fromage 3 kg
Cheez Whiz - 11668

FROMAGE RICOTTA ET MASCARPONE

La ricotta (originaire du nord de l'Italie, fabriquée maintenant dans toutes l'Italie) est un fromage frais, facile à tartiner et à cuisiner (pour farcir des cannellonis, des raviolis, des tomates, dans le risotto ou la sauce des pâtes, dans le cheese-cake).

Le mot ricotta signifie « recuite » en italien. Cela vient de son processus de fabrication, elle est produite dans une deuxième étape, après la production d'un premier fromage, comme le parmesan. On utilise le petit-lait qui reste dans la cuve, riche de protéines. Le fromager les rassemble et les fait chauffer (à plus de 80°C).

Dans sa version traditionnelle, la ricotta est faible en calories. Sa texture est granuleuse. Elle a une saveur acidulée et douce. On la trouve aussi enrichie en lait ou crème pour qu'elle soit plus riche et plus onctueuse. Elle est le plus souvent moulée dans des moules en forme de cône au fond carré.

pâte fraîche non affinée / lait de vache, de brebis ou de chèvre ou de bufflonne

Le mascarpone (originaire de Lombardie, dans le nord de l'Italie) est un fromage italien très riche dont la texture est comparable à celle d'un beurre. Le mascarpone est fait de lait enrichi en crème fraîche, et ensuite caillé. Le mascarpone est très utilisé dans des recettes salées et sucrées : ingrédient dans des bases de sauce, dans une farce de ravioli, dans des verrines, des gâteaux, des mousses, cheesecake. Il est surtout connu pour le tiramisu qui l'a populaire.

pâte fraîche non affinée / lait de vache



ACHETEZ EN LIGNE SUR [MAYRAND.CA](https://www.mayrand.ca)

Disponibles également à la caisse

MAYRAND
ENTREPÔT
D'ALIMENTATION



FAIT DE PASSION, TRADITION, LAIT



Votre source de fromages italiens



FROMAGE RICOTTA, MASCARPONE, COTTAGE - 70-10-001



Fromage cottage 1% 500 g
Beatrice - 33177



Fromage cottage 1% 500 g
Liberté - 20665



Fromage cottage 2% 500 g
Beatrice - 33176



Fromage cottage 2% 500 g
Liberté - 20664



Mascarpone 2 kg
Tre Stelle - 37278



Mascarpone 250 g
Bella Casara - 35368



Mascarpone 450 g
Salerno - 16113



Mascarpone 475 g
Santa Lucia - 36898



Mascarpone 475 g
Tre Stelle - 08976



Mascarpone 475 g
Silani - 08128



Mascarpone italien 500 g
Galbani - 36834



Mascarpone italien 500 g
Polenghi - 29134



Ricotta 12% 2 kg
Tre Stelle - 26422



Ricotta 300 g
Bella Casara - 25062



Ricotta 5% 450 g
Salerno - 29048



Ricotta 620 g
Salerno - 29049

FROMAGE RICOTTA, MASCARPONE, COTTAGE - 70-10-001



Ricotta auricchio salata
500 g
Santa Lucia - 25389



Ricotta fiorella 2 x 300 g
Saputo - 32831



Ricotta Fiorella légère 475g
Saputo - 31863



Ricotta italienne 2,2 kg
Saputo - 12590



Ricotta régulière 475 g
Saputo - 31855



Ricotta traditionnelle 450 g
Salerno - 29046



Ricotta traditionnelle 475 g
Tre Stelle - 09219

FROMAGE SUISSE COMTÉ ET GRUYÈRE

Ces fromages sont affinés dans la masse, ils offrent une texture lisse, qui devient plus friable avec un affinage prolongé. Ils possèdent peu d'humidité (35% à 40%), ce qui accroît leurs qualités de conservation.

💡 **Emmental et gruyère, quelle est la différence ?**

Ce sont deux fromages d'origine suisse (produits maintenant dans d'autres pays) à pâte pressée cuite. Le lait est chauffé avant d'être moulé et pressé lors de la fabrication. L'emmental est un fromage avec de gros trous irréguliers. Sa pâte est ferme et souple, et son goût est plus doux que celui du gruyère. Le gruyère suisse n'a pas de trous, le gruyère français possède des trous plus petits.

Le comté (originaire de la région Franche Comté en France) est fromage de lait crû de vache, à pâte pressée cuite.

fromages à pâte ferme | lait de vache | grille facilement

 **ACHETEZ EN LIGNE SUR MAYRAND.CA**

Disponibles également à la caisse

MAYRAND
ENTREPÔT
D'ALIMENTATION



Emmental français 3 kg
Président - 24761



**Emmental français coupé
400 g**
Président - 31465



**Emmental français tranché
150 g**
Président - 28037



**Emmental Grotte sans
gluten 300 g**
Switzerland - 16092



**Emmental Grotte sans
gluten meule 3,5 kg**
Switzerland - 16090



Fromage Appenzeller 300 g
Switzerland - 26379



**Fromage comté Jurafore
500 g**
Fort des rousses - 17135



Fromage emmental 3 kg
Switzerland - 00869



Fromage emmental 500 g
Riviera - 34018



**Fromage emmental
autrichien 350 g**
Schardinger - 26836



**Fromage emmental
autrichien meule 2,6 kg**
Schardinger - 26825



**Fromage Jarlsberg de
Norvège 10 kg**
Jarlsberg - 07616



**Fromage Jarlsberg léger de
Norvège 5 kg**
Jarlsberg - 20895



Fromage Le Maréchal 250 g
Marechal - 49973



**Fromage léger Jarlsberg de
Norvège 400 g**
Jarlsberg - 20896



**Fromage maasdam de
Hollande 500 g**
Maasdam - 36475

FROMAGE SUISSE, COMPTÉ ET GRUYÈRE - 70-10-001



Fromage suisse 500 g
Cogruet - 24045



**Fromage suisse canadien
2kg**
Casino - 00867



**Fromage suisse canadien
doux 2,5 kg**
Riviera - 15057



**Fromage suisse canadien
doux 450 g**
Riviera - 15058



**Fromage suisse canadien
meule 3 kg**
St-Fidele - 22848



**Fromage suisse tranché
1kg**
Kraft - 33776



**Fromage suisse tranché
130 g**
Anco - 15644



**Fromage suisse tranché
500 g**
Cogruet - 02728



**Fromage suisse à la bière
en meule 5kg**
La belle brune - 36824



**Fromage à pâte ferme
affiné coupé 120 g**
Jarlsberg - 06900



Gruyère suisse coupé 350g
Switzerland - 24255



Gruyère switzerland 2,5 kg
Switzerland - 00870

Un catalogue fromages Mayrand qui s'agrandit

Au Québec, les producteurs locaux travaillent fort, ils créent des produits de caractère de qualité. Les importations s'enrichissent aussi de nouvelles spécialités. Les artisans fromagers et producteurs nous font aussi découvrir leurs produits. Chaque semaine, notre experte en approvisionnement fait goûter de nouveaux produits aux équipes Mayrand.

Les restaurateurs, traiteurs, pizzerias et sandwicheries y trouvent de nouvelles opportunités de mets, et aussi les fondamentaux pour leurs recettes.

Le fromage est à la fois une source d'inspirations et de productions culinaires.

Remerciements

Pour ce projet Catalogue Fromages de Mayrand, nous remercions :

- nos partenaires fournisseurs qui nous permettent de découvrir les nouveautés fromagères,
- les Fromages CDA qui nous partagent leurs connaissances fromagères et la passion des fromages artisans dans les ateliers ouverts à tous en magasin,
- les fromages Riviera de la laiterie Chalifoux et les fromages Salerno de Aliments Gay Lea, pour leur support dans ce catalogue
- les producteurs québécois et les artisans du monde qui nous partagent leurs connaissances et leur savoir-faire au travers de leurs produits,
- les équipes achats et opérations Mayrand qui nous aident à présenter les produits à tous.

Crédit photo Audrey Boivin.

Ce catalogue Mayrand ainsi que son contenu d'images sont protégés par des droits d'auteur. Toute adaptation ou diffusion en sont interdites à moins d'en avoir obtenu l'autorisation au préalable.

Fromage sans gluten et biologique

Code	Description	Attribut
16092	Emmental Grotte Kaltbach 300 g	Sans Gluten
16090	Emmental Grotte Kaltbach meule 3,5 kg	Sans Gluten
36751	Fromage à pâte ferme Six Pourcent 200 g	Sans Gluten
36486	Gorgonzola crémeux sans gluten 1,5 kg	Sans Gluten
28376	Gouda Grotte Kaltbach 200 g	Sans Gluten
28375	Gouda Grotte Kaltbach meule 3,8 kg	Sans Gluten
23726	Simili fromage crème nature 227 g	Sans Gluten

Code	Description	Attribut
18701	Cheddar fort biologique 1 kg	Biologique
7457	Fromage Adoray biologique 200 g	Biologique
20006	Fromage bleu biologique 200 g	Biologique
20005	Fromage bleu fermier biologique 2 kg	Biologique



Fromage sans lactose

Code	Description	Attribut
35654	Parmesan sans lactose 400 g	Sans Lactose
24044	Fromage Suisse 1 kg	Sans Lactose
39096	Gruyère suisse raffiné grotte coupé 350 g	Sans Lactose
24045	Fromage suisse 500 g	Sans Lactose
37258	Parmesan râpé sans lactose 170 g	Sans Lactose
15057	Fromage suisse canadien doux 2,5 kg	Sans Lactose
15058	Fromage suisse canadien doux 450 g	Sans Lactose
32036	Parmesan râpé sans lactose 1 kg	Sans Lactose
22848	Fromage suisse canadien meule 3 kg	Sans Lactose
23726	Simili fromage crème nature 227 g	Sans Lactose
29704	Gouda meule 4 kg	Sans Lactose
49973	Fromage Le Maréchal 250 g	Sans Lactose
35025	Gouda fort Louis Cyr 170 g	Sans Lactose
7739	Gouda fumé Calumet meule 600 g	Sans Lactose
16092	Emmental Grotte Kaltbach 300 g	Sans Lactose
28376	Gouda Grotte Kaltbach 200 g	Sans Lactose
28375	Gouda Grotte Kaltbach meule 3,8 kg	Sans Lactose
16090	Emmental Grotte Kaltbach meule 3,5 kg	Sans Lactose
49974	Fromage Switzerland en meule 6,2 kg	Sans Lactose
41000	Fromage à la crème sans lactose 200 g	Sans Lactose
29705	Gouda 170 g	Sans Lactose
22927	Fromage canadien mamirolle 300 g	Sans Lactose



MAYRAND ENTREPÔT D'ALIMENTATION

TROUVEZ TOUT POUR FACILITER VOTRE TRAVAIL



MAGASIN ENTREPÔT OUVERT AU PUBLIC, RECOMMANDÉ PAR LES PROS !

9701, boulevard Louis-H.-La Fontaine
Anjou, QC H1J 2A3
Téléphone : 514-255-9330
www.mayrand.ca

OUVERT 7 JOURS PAR SEMAINE

Lundi au mercredi : 6h à 18h
Jeudi et vendredi : 6h à 21h
Samedi : 6h à 18h
Dimanche : 8h à 18h

