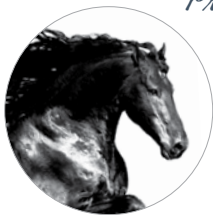


cheval noir de l'Isle^{MC}_{TM}

Présentation

Allure cendrée et flamboyante. Doux et fondant comme la bête docile.

Un fromage à **pâte demi-ferme** provoquant en apparence comme la légende de ce cheval noir inconnu traversant l'Île-aux-Grues à l'épouvante et disparaissant dans les eaux froides du fleuve Saint-Laurent. Une texture fondante et un goût consensuel parfaitement domptés.



Allure cendrée.
Doux et fondant.

TYPE DE PÂTE
Pâte demi-ferme

% D'HUMIDITÉ
41 %

% DE MATIÈRE GRASSE
30 %



cheval noir de l'Isle ^{MC} _{TM}

FORMATS DISPONIBLES Meule	UNITÉ / BOÎTE 4	POIDS 1,7 KG ±	CODE UPC 0 66129 04540 7
DIAMÈTRE (CM) 20	HAUTEUR (CM) 5	DURÉE DE VIE 60 jours	À PARTIR DE: date d'emballage

DESCRIPTION

Fromage à pâte demi-ferme, affiné en surface à croûte fleurie cendrée

INTENSITÉ

Douce à moyenne

INGRÉDIENTS

Lait non pasteurisé • Cultures bactériennes • Sel • Présure • Chlorure de calcium • Cendre végétale

LAIT

Lait non pasteurisé de vache exclusivement de l'Isle-aux-Grues

PÂTE

Pâte lisse de couleur jaune pâle à jaune paille selon les saisons, texture fondante au goût de beurre et de noisette

CROÛTE

Croûte fleurie lisse de couleur noire et cendrée

ARÔMES DOMINANTS

Odeur agréable de lait frais légèrement acidulée et de sous-bois en vieillissant

ACCORD

Vin blanc, aromatique et rond



AFFINAGE (JOURS)

60

Valeur nutritive Nutrition Facts

par cube de 3 cm (30 g)
Per 3 cm cube (30 g)

	% valeur quotidienne *	% Daily Value *
Calories 110		
Lipides / Fat 9 g		12 %
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 30 mg		10 %
Sodium 170 mg		7 %
Potassium 30 mg		1 %
Calcium 225 mg		17 %
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**

FROMAGESDUQUEBEC.QC.CA

Distribué par Plaisirs Gourmets

