



Les Coffrets- Cadeaux



MONT SAINT-BENOÎT

Fromage à pâte ferme, très doux, à saveur de noisette. Il s'apparente au fromage de type gruyère avec de grands « yeux » brillants. Fabriqué depuis 1968, il demeure un classique.

Distinction : 2^e prix – The Royal Agriculture Winter Fair 2012



FONTINA FUMÉ

Fromage à pâte ferme, affiné 3 mois. Sa texture douce et légèrement crémeuse laisse s'épanouir un arôme délicat. Le fumage de ce fromage lui confère une croûte couleur miel. Fromage à découvrir, savoureux et surprenant.

Distinction : Reconnaissance – 2014 Canadian Cheese Awards – Best New Cheese



FRÈRE JACQUES

Fromage à pâte ferme avec une croûte jaune orangé ayant un goût de noisette plus prononcé que le Mont Saint-Benoît. Il fait le bonheur des petits comme des grands!

Distinction : 3^e prix – The Royal Agriculture Winter Fair 2012



FONTINA

Fromage à pâte ferme affiné plus de 3 mois dans la masse. Sa texture douce et légèrement crémeuse laisse s'épanouir un arôme délicat de noisette accompagné d'une touche de beurre fondu.



LE MOINE

Fromage à pâte ferme affiné plus longuement, qui lui donne sa saveur typée d'amandes grillées et de beurre fondu tant apprécié.

**Distinction : Sélection Caseus 2013
Prix de l'école de laiterie - Lauréat dans la catégorie «Fromage affiné dans la masse avec ouvertures d'affinage».**



BLEU BÉNÉDICTIN

Fromage à pâte persillée. Sa texture légèrement crémeuse nous fait redécouvrir la saveur du champignon « Roqueforti » si caractéristique de ce type de fromage.

**Distinctions : 1^{er} prix – The Royal Agriculture Winter Fair 2012
1^{er} prix – British Empire Cheese Show 2012**



SAINT-AUGUSTIN

Fromage à pâte ferme de type gruyère. Il se distingue par sa couleur orangée. Son affinage de plus de 60 jours lui donne du caractère. En sandwich grillé ou sur un croûton, c'est un régal!



BENEDICTUS

Fromage à pâte ferme dont la maturation est d'au moins 6 mois. Ce gruyère se caractérise par sa texture souple et son goût relevé.

Idéal pour vos réceptions des fêtes ou comme cadeau d'hôte!

Voici une magnifique sélection de fromages de grande qualité
qui vous sera livrée pour le temps des fêtes dans une belle boîte.
La plupart des fromages sont sans lactose, ils feront le bonheur de tous.



N° 1 coffret Délice - 30 \$

5 FROMAGES

1 Mont Saint-Benoît	200g
1 Fontina	200g
1 Frère Jacques	200g
1 Le Moine	200g
1 Saint-Augustin	200g

Des
coffrets-cadeaux qui
serviront à l'aménagement
d'espace ludique
à la bibliothèque de l'école
Madeleine-Brousseau...



N° 2 coffret Prestige - 39 \$

7 FROMAGES

1 Mont Saint-Benoît	200g
1 Fontina fumé	200g
1 Frère Jacques	200g
1 Saint-Augustin	150g
1 Le Moine	150g
1 Benedictus	150g
1 Bleu Bénédicтин	150g