Les fromages d'ici pour de nouveaux ordis à Saint-Rémi!



	INFORMATIONS SUR LA FAMILLE DE SAINT-RÉMI
NOM DE FAMILLE	
PRÉNOM DU OU DES ENFANTS	
CLASSE (S)	
TÉLÉPHONE POUR VOUS REJOINDRE	

TOTAL \$ (QTÉ X 33 \$)	PAYÉ

N'OUBLIEZ PAS:

150g de chaque

- ✓ Un bon de commande par famille de Saint-Rémi.
- ✓ Paiement complet par chèque seulement.
- ✓ Chèque libellé au nom de "École Saint-Rémi".
- N'envoyer pas d'argent comptant à l'école.

DATES À RETENIR :

31 OCTOBRE : Remise du bon de commande dûment complété avec le paiement complet

27 NOVEMBRE : Réception des coffret à la rencontre parents/professeurs









Le coffret dégustation de 1KG contenant 6 variétés de fromage de l'Abbaye de Saint-Benoît-du-Lac.

Conservation des fromages trois mois au réfrigérateur. Peuvent être congelés sauf le fromage bleu Ermite.

Chaque fromage est emballé sous vide. Présentation des fromages dans un coffret en carton décoré.

MONT SAINT-BENOÎT

Parsemée d'ouvertures (yeux), la pâte de ce fromage sans croûte est semi-ferme, mais souple et élastique. Fait de lait entier pasteurisé, ce fromage possède un arôme de noisette avec de légers accents de fermentation typique aux fromages de type suisse. Ce fromage se cuisine bien; il fond et brunit à haute température.

DISTINCTIONS ET PRIX : 2e prix dans sa catégorie au Royal Agriculture Winter Fair 2012.

FONTINA

Fait de lait pasteurisé, ce fromage sans croûte à pâte ferme est 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.

DISTINCTIONS ET PRIX : Finaliste de la Sélection CASEUS 2014

FRÈRE JACQUES

Ce fromage à pâte ferme à la croûte lavée de couleur jaune orangé est fait de lait entier pasteurisé. Son arôme est doux et légèrement acide et sa saveur présente de douces notes de noisette.

DISTINCTIONS ET PRIX : 3e prix dans sa catégorie au Royal Agriculture Winter Fair 2012.

LEMOINE

Fait de lait pasteurisé, ce fromage sans croûte à pâte ferme, pressée et cuite, est affiné dans la masse. Il possède un goût de noisette et de beurre fondu, variant de doux à marqué selon la maturité.

DISTINCTIONS ET PRIX : Au concours Sélection CASEUS 2013, le fromage LE MOINE s'est mérité le 1er prix de l'École de laiterie dans la catégorie fromage affiné.

SAINT AUGUSTIN

Fromage sans croûte à pâte ferme avec des trous, accompagné d'une odeur discrète d'Emmental et d'une saveur d'amande et de beurre salé.

ERMITE

Fait de lait pasteurisé, ce fromage à pâte persillé de couleur crème avec de franches veines bleues bien réparties, possède une texture friable devenant crémeuse avec le temps. Long en bouche, salé et piquant, sa saveur présente des notes de noix, de champignon et de noyau de fruit. Fabriqué depuis 1943.