



LE
SECRET
DE MAURICE



Maison Maurice Duboué



DE BONNE FAMILLE

Fromage à pâte molle affiné
en surface à croûte fleurie
Fabrication artisanale



Fromage fermier
fait exclusivement
de notre lait de brebis

Le secret le mieux gardé de Charlevoix, c'est celui de Maurice : un fromage unique dont la croûte est fleurie à l'extérieur, tandis que sa pâte à l'intérieur est onctueuse et coulante. D'une blancheur immaculée, il constitue une entrée inégalable, se dégustant en trempette ou à la petite cuillère.

Valeur nutritive Nutrition Facts

Par cube de 3 cm (30 g) / Per 3 cm cube (30 g)

Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 90	
Lipides / Fat 7 g	11 %
Saturés / Saturated 5 g + Trans / Trans 0,1 g	24 %
Cholestérol / Cholesterol 20 mg	7 %
Sodium / Sodium 290 mg	12 %
Glucides / Carbohydate 1 g	1 %
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	
Protéines / Protein 5 g	
Vitamine A / Vitamin A	10 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %
Calcium / Calcium	4 %
Fer / Iron	0 %

Comment le déguster :

Entre 16° C à 17° C (environ 30 min. à température pièce).
Enlever la croûte du dessus (la calotte) et déguster-le
jusqu'au cœur. La croûte se mange. Peut se congeler.

Origine : Baie-Saint-Paul, Charlevoix, Québec, Canada

Histoire : Avril 2008

Durée d'affinage : 21 jours

Conservation : 21 à 25 jours après décongélation

Matière grasse : 24 %

Humidité : 55 %

Ingrédients : Fait de lait de brebis, sel, enzyme microbienne,
culture bactérienne

Format : Caissette de 1,02 kg Préportionné de 170 g
Poids fixe Poids fixe

Quantité : 6 x 170 g (1,02 kg) 1 x 170 g

Dimension de la boîte : 22 cm L x 12,8 cm L 11,5 cm L x 10 cm L x
x 10,6 cm H 3,7 cm H

Boîtes / couche : 36 boîtes de 6 unités N/A

Couche / palette : 6 rangées N/A

Total par palette : 216 boîtes 1 296 unités

Code UCC 14 : 1 0 698 822 00170 0 N/A

Code UPC : N/A 698 822 00170 3



www.famillemigneron.com