



Le Ciel
de
Charlevoix



Maison Maurice Dufour



GRAND PRIX
DES FROMAGES
CANADIENS



DE BONNE FAMILLE

Fromage à pâte
demi-ferme persillée
Fabrication artisanale



Fait de lait
entier de vache

Un fromage bleu qui convient très bien à ceux qui désirent s'initier à ce type de produit bien particulier. Sa pâte onctueuse et légèrement persillée de veinures bleues laisse en bouche une saveur subtile et agréablement piquante.



GRAND PRIX DES FROMAGES CANADIENS 2009
CHAMPION CATÉGORIE FROMAGES À PÂTE PERSILLÉE

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 110	
Lipides / Fat 8 g	12 %
Saturés / Saturated 5 g + Trans / Trans 0 g	27 %
Cholestérol / Cholesterol 10 mg	
Sodium / Sodium 210 mg	9 %
Glucides / Carbohydate 1 g	1 %
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	
Protéines / Protein 7 g	
Vitamine A / Vitamin A	10 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %
Calcium / Calcium	20 %
Fer / Iron	0 %

Comment le déguster :

Le servir entre 16° C à 17° C
(environ 30 min. à température pièce).

Agréable avec fruits séchés, chocolat et vins liquoreux.

Origine : Baie-Saint-Paul, Charlevoix, Québec, Canada	
Histoire : Mai 2000	
Durée d'affinage : Minimum de 60 jours	
Conservation : 60 à 75 jours (meules seulement)	
Matière grasse : 27 %	
Humidité : 39 %	
Ingrédients : Fait de lait entier, sel, présure, culture bactérienne, P. Roqueforti	
Format : Meule de 2,5 kg Poids net variable	Préportionné de 100 g Poids fixe
Quantité : 1 x 2,5 kg	6 x 100 g
Dimension de la boîte : 22 cm L x 22 cm L x 12 cm H	22 cm L x 12,8 cm L x 10,6 cm H
Boîtes / couche : 12 unités	40 x 6 unités
Couche / palette : 10 couches	8
Total par palette : 120 unités	1920
Code UCC 14 : 9 0 698 822 00002 0	N/A
Code UPC : N/A	698 822 00102 4



www.famillemigneron.com