



*La
tomme
d'Elles*



Maison Migneron Québec



DE BONNE FAMILLE

Fromage à pâte ferme
affiné en surface
Fabrication artisanale



Fait de lait
de vache et
de lait de brebis

Un fromage qui allie le meilleur des deux mondes :
un parfait équilibre entre le lait de brebis et le lait de vache.
Sa croûte brunâtre est tachetée de blanc. Ses arômes floraux
suggèrent le doux parfum d'une nuit d'été charlevoisienne.

SÉLECTION CASEUS 2011
LAURÉAT : FROMAGE
DE MÉLANGE DE LAITS

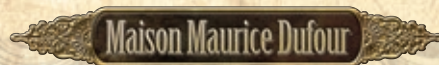


AMERICAN CHEESE SOCIETY 2011
LAURÉAT : CATÉGORIE OUVERTE,
FAIT DE LAIT DE BREBIS ET/OU
LAIT MIXTE

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 120			
Lipides / Fat 9 g	14 %		
Saturés / Saturated 6 g + Trans / Trans 0,3 g	32 %		
Cholestérol / Cholesterol 30 mg			
Sodium / Sodium 210 mg	9 %		
Glucides / Carbohydrate 1 g	1 %		
Fibres / Fibre 0 g	0 %		
Sucres / Sugars 0 g			
Protéines / Protein 7 g			
Vitamine A / Vitamin A	4 %		
Vitamine C / Vitamin C	0 %		
Calcium / Calcium	22 %		
Fer / Iron	0 %		
		Comment le déguster : Le servir entre 16° C à 17° C (environ 30 min. à température pièce).	
		Origine : Baie-Saint-Paul, Charlevoix, Québec, Canada	
		Histoire : Novembre 2007	
		Durée d'affinage : 160 jours	
		Conservation : 60 à 90 jours (meules seulement)	
		Matière grasse : 32 %	
		Humidité : 35 %	
		Ingrédients : Fait de lait de brebis et de lait entier de vache, sel, présure, culture bactérienne	
		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 00003 7	N/A
		Code UPC : N/A	698 822 00103 1



www.famillemigneron.com