



Le BLEU de
BREBIS
de CHARLEVOIX

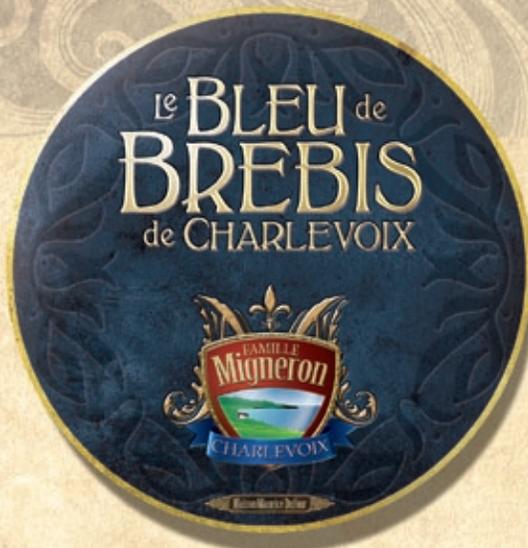


Maison Migneron Québec



DE BONNE FAMILLE

Fromage à pâte
demi-ferme persillée
Fabrication artisanale



Fait de lait
de brebis

Les années ont passé à la Maison Maurice Dufour, traçant ainsi la voie pour Le Bleu de Brebis de Charlevoix, un fromage innovant fait uniquement de lait de brebis. Inspiré de la tradition européenne, ce fromage est le parfait compagnon pour rehausser nombre de petits plats, de la plus simple salade au met principal.



AMERICAN CHEESE SOCIETY 2011
LAURÉAT : FROMAGE BLEU FAIT DE LAIT DE BREBIS OU DE
LAIT MIXTE, CROÛTE LAVÉE OU NATURE

Valeur nutritive Nutrition Facts		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.	
Par cube de 3 cm (30 g) / Per 3 cm cube (30 g)		Origine : Baie-Saint-Paul, Charlevoix, Québec, Canada	
		Histoire : Août 2009	
Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value	Durée d'affinage : 5 mois	
Calories / Calories 110		Conservation : 60 à 75 jours (meules seulement)	
Lipides / Fat 8 g	13 %	Matière grasse : 28 %	
Saturés / Saturated 5 g + Trans / Trans 0.2 g	28 %	Humidité : 41 %	
Cholestérol / Cholesterol 30 mg	10 %	Ingrédients : Fait de lait de brebis, sel, présure, culture bactérienne, P. Roqueforti	
Sodium / Sodium 150 mg	6 %	Format : Meule de 2,5 kg Poids net variable	Préportionné de 100 g Poids fixe
Glucides / Carbohydrate 1 g	1 %	Quantité : 1 x 2,5 kg	6 x 100 g
Fibres / Fibre 0 g	0 %	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
Sucres / Sugars 0 g		Boîtes / couche : 12 unités	40 x 6 unités
Protéines / Protein 7 g		Couche / palette : 10 couches	8 couches
Vitamine A / Vitamin A	10 %	Total par palette : 120 unités	1920
Vitamine C / Vitamin C	0 %	Code UCC 14 : 9 0 698 822 00005 1	N/A
Calcium / Calcium	25 %	Code UPC : N/A	698 822 00105 5
Fer / Iron	0 %		



www.famillemigneron.com