



**CLASSIQUE  
CLASSIC**

**VIELLI 1 AN  
AGED 1 YEAR**

**VIELLI 2 ANS  
AGED 2 YEARS**

*Fabrication artisanale à l'île depuis 1900 / Island Made Artisanal Cheese since 1900*

Un fromage de caractère issu des richesses de notre terroir au cœur du Saint-Laurent.

*A cheese with character born of the richness of our land in the heart of the Saint-Lawrence River.*

**Fait exclusivement de lait non pasteurisé de l'Île-aux-Grues**

**Made exclusively from Île-aux-Grues unpasteurized milk**



**Valeur nutritive  
Nutrition Facts**

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

Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
<b>Calories / Calories</b> 120	
<b>Lipides / Fat</b> 10 g	<b>15 %</b>
saturés / Saturated 7 g	
+ trans / Trans 0,3 g	<b>37 %</b>
<b>Cholestérol / Cholesterol</b> 25 mg	
<b>Sodium / Sodium</b> 240 mg	<b>10 %</b>
<b>Glucides / Carbohydrate</b> 0 g	<b>0 %</b>
Fibres / Fibre 0 g	
Sucres / Sugars 0 g	<b>0 %</b>
<b>Protéines / Protein</b> 7 g	
Vitamine A / Vitamin A	10 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %
Calcium / Calcium	20 %
Fer / Iron	0 %

**Type de fromage / Cheese type:**

pâte lisse et ferme pressée jaune crème / *Smooth and firm pressed paste, cream yellow*

**Goût / Flavour:**

de noisette plus prononcé avec la maturation / *Hazelnut, more pronounced with maturation*

**Arômes / Aroma:**

doux à lactiques / *Mild to lactic*

**Intensité / Intensity:**

moyenne à relevée / *Medium to strong*

**Produit / Product**

Poids / Weight	<b>150 g</b>
Matières grasses / Milk fat	<b>31%</b>
Humidité / Moisture	<b>39%</b>
Ingrédients / Ingredients	Fait de lait non pasteurisé, culture bactérienne, sel, présure, chlorure de calcium <i>Made from unpasteurized milk, bacterial culture, salt, rennet, calcium chloride</i>
Durée de conservation / Shelf life	<b>1 an / 1 year</b>
Conservation / Storage	<b>4° C</b>

**Conditionnement / Packing**

Dimensions boîte / Box Dimensions	<b>2.7 X 6.25 X .816 (po., in.) 6,85 cm X 15,87 cm X 2,07 cm</b>
Poids net par boîte / Net Weight per box	<b>150 g</b>
Poids brut par boîte / Gross Weight per box	<b>151,5 g</b>
Unités par caisse / Units per case	<b>9 x 150 g</b>
Poids net par caisse / Net Case Weight	<b>1,35 kg / 3.0 lbs</b>
Poids brut de la caisse / Gross Case Weight	<b>1,65 kg / 3.75 lbs</b>
Dimensions de la caisse / Case Dimensions	<b>8.5 X 6.5 X 5.0 (po., in.) 216 cm X 173 cm X 128 cm</b>
Caisses par rangée / Cases per layer	<b>32</b>
Rangées par palette / Layers per pallet	<b>6</b>
Poids brut de la palette / Gross Weight per pallet	<b>360 kg / 817 lbs</b>

**CHEDDAR CLASSIQUE / CLASSIC CHEDDAR**

066129001502



Code UPC Code

066129011502



Code caisse UCC Code case

**VIELLI 1 AN / AGED 1 YEAR**

066129001519



Code UPC Code

066129011519



Code caisse UCC Code case

**VIELLI 2 ANS / AGED 2 YEARS**

066129001526



Code UPC Code

066129011526



Code caisse UCC Code case

Agence des ventes DCM inc  
**Denis Murphy** 514 834-1884  
3072, boul Desourdy  
Ville de Carignan Q.C. J3L 0Z5

**fromagesileauxgrues.com**

Fromagerie de l'Île-aux-Grues,  
Île-aux-Grues (Québec) G0R 1P0



*Fabrication artisanale à l'île depuis 1900 / Island Made Artisanal Cheese since 1900*

## Nouvel emballage 150 g poids fixe New package 150g Net Weight



WORLD CHEESE AWARDS 2015-16  
2015-16 - Champion «Bronze» catégorie Cheddar fort 1 an



BRITISH EMPIRE CHEESE COMPETITION  
2013 - Grand gagnant Cheddar extra-fort (vieilli 24 à 36 mois)  
2013 - 2<sup>e</sup> place pour le Cheddar vieilli mi-fort (vieilli 4 à 9 mois)  
2013 - 2<sup>e</sup> place pour le Cheddar doux (moins de 2 mois d'âge)



SÉLECTION CASEUS - CONCOURS DES FROMAGES FINS DU QUÉBEC  
2015 - Finaliste dans la catégorie «Meilleur fromage cheddar»  
2014 - Finaliste dans la catégorie «Meilleur fromage cheddar»



CONCOURS DES FROMAGES FINS CANADIENS  
2014 - Gagnant du prix «Meilleur cheddar doux/moyen»



ROYAL AGRICULTURAL WINTER FAIR  
2014 - 3<sup>e</sup> place dans la catégorie «Cheddar fort» pour notre cheddar fort 1 an



GRAND PRIX DES FROMAGES CANADIENS  
2004 - Champion de catégorie Cheddar mi-fort (vieilli de 4 à 9 mois)  
2009 - Champion de catégorie Cheddar mi-fort (vieilli de 4 à 9 mois)

[fromagesileauxgrues.com](http://fromagesileauxgrues.com)