

CAMPAGNE DE FINANCEMENT

Fromages

Campagne Québec



Cheddar Perron - 2 ans

Fromage à pâte ferme. Sa pâte est plus friable, pressée et faite, elle aussi, de lait non pasteurisé. Sa texture crémeuse aux couleurs jaune beurre possède des notes de noisette qui se corsent doucement en bouche.

Code : 600

POIDS : 170 g / M.G. : 34 % / HUMIDITÉ : 39 %



Cheddar fines Herbes

Code : 611

Une variation aromatique du traditionnel cheddar St-Laurent! Un assortiment de fines herbes est incorporé au fromage avant qu'il ne soit pressé. Il est ensuite affiné pendant quelques semaines.

POIDS : 200 g
M.G. : 31 % / HUMIDITÉ : 39 %



Le Blackburn

Code : 612

Sa technique unique de fabrication fait de ce fromage haut de gamme, un fromage d'exception et de réception. La complexité et l'intensité de la saveur de noisettes grillées et salées laisse en bouche un goût inégalable.

POIDS : 130 g
M.G. : 31 % / HUMIDITÉ : 39 %



Cheddar Perron - Moyen

Code : 601

D'un goût délicat et fait de lait non pasteurisé, ce fromage est vieilli de 3 à 9 mois. Sa pâte jaune beurre à texture ferme recèle toutes les précieuses saveurs qui ont fait la réputation du Cheddar Perron. Gagnant d'un Caséus d'Or, le Cheddar Perron moyen est un incontournable.

POIDS : 170 g
M.G. : 34 % / HUMIDITÉ : 39 %



Parmesan

Code : 610

Le fromage parmesan est fait, à la base, d'une pâte pressée et cuite. Il rehausse merveilleusement bien le goût des plats italiens. Il est vendu à travers le Canada.

POIDS : 200 g
M.G. : 31 % / HUMIDITÉ : 39 %



Le Cabouron

Code : 613

Sous sa fine et fragile croûte orangée se cache une pâte généreuse et souple. Son arôme est très doux et lactique. Il possède un goût doux de beurre et de noix avec une pointe saline et une légère acidité.

POIDS : 130 g
M.G. : 29 % / HUMIDITÉ : 46 %



Cheddar Perron au porto

Code : 602

Le Cheddar Perron au porto est macéré et affiné en surface avec un porto de 10 ans. Il allie les notes de noisette du cheddar à celles fruitées et sucrées du porto pour en faire un fromage d'exception. Le Cheddar Perron au porto est un véritable incontournable des plateaux de fromages pour la dégustation!

POIDS : 170 g
M.G. : 34 % / HUMIDITÉ : 39 %



Cheddar fort

Code : 609

Le cheddar fort est affiné pendant 2 à 3 ans. Son goût est plus corsé et il est offert en format de 200 g.

POIDS : 200 g
M.G. : 33 % / HUMIDITÉ : 39 %



Le Mont-Jacob

Code : 614

Affiné 30 jours, ce fromage fermier à pâte semi-ferme à croûte lavée est fait de lait pasteurisé. Son parfum délicat et sa saveur de fruits et d'arachides grillées lui procurent son identité unique et recherchée. Sa croûte lavée est l'œuvre de plusieurs soins (lavages et frottages) permettant la progression de la saveur de l'extérieur vers l'intérieur.

POIDS : 130 g
M.G. : 29 % / HUMIDITÉ : 46 %



Le Suisse Perron

Code : 603

Sans croûte et sans lactose, ce fromage à pâte ferme de type suisse est fabriqué à partir de lait pasteurisé. Le Suisse Perron présente un doux arôme de noisette, typique au suisse, et possède une douce saveur.

POIDS : 170 g
M.G. : 27 % / HUMIDITÉ : 40 %



Cheddar aux Épices à Steak et Poivre Noir

Code : 608

Ce cheddar est un fromage non affiné à pâte ferme ayant une texture lisse et cireuse. Sa pâte a une couleur allant du blanc cassé à l'ivoire et est parsemée d'épices à steak et de poivre noir. Il a un goût doux d'épices à steak et de poivre.

POIDS : 200 g
M.G. : 31 % / HUMIDITÉ : 39 %



Le Napoléon

Code : 615

Affiné en surface de six à neuf mois, ce fromage fermier à pâte ferme, pressée et cuite, est fait de lait pasteurisé provenant du troupeau de vaches holsteins de la ferme familiale. Sous sa croûte rose-orange se présente une pâte d'une teinte dorée, quelquefois clairsemée de petits trous. Le fromage dévoile un arôme lactique aux notes fruitées et végétales.

POIDS : 130 g
M.G. : 31 % / HUMIDITÉ : 39 %



Fondue Suisse Perron

Code : 604

Fabriquée à partir de produits de première qualité, la FONDUE SUISSE PERRON est soigneusement confectionnée avec un mélange de Cheddar Perron Vieilli 2 ans et du fromage Le Suisse Perron au lait spécialement sélectionné. Cette fondue est véritablement un produit haut de gamme qui se démarque par ce mélange d'une telle distinction.

POIDS : 300 g
M.G. : 30 % / HUMIDITÉ : 37 %



Pizza Mozzarella râpé

Code : 607

Fromage non affiné lisse, composé de longues fibres de protéines parallèles avec une texture élastique, sans présence de grains caillés et sans croûte. C'est un fromage homogène à pâte ferme ou semi-ferme sans trous qu'il est possible de râper ou de trancher. Son goût est doux et légèrement acidulé.

POIDS : 500 g
M.G. : 20 % / HUMIDITÉ : 52 %



Le Petit Délice

Code : 616

Affiné pendant 1 an, ce fromage à pâte ferme pressée, sans croûte, est fait de lait pasteurisé provenant des vaches Ayrshire de la Ferme 3J. Sa texture est tendre et son délicieux goût de crème acidulée dévoile aussi un arôme de noix légèrement sucré.

POIDS : 130 g
M.G. : 33 % / HUMIDITÉ : 38 %



Tortillons Perron Nature

Code : 605

Les Tortillons Perron Nature sont des morceaux de fromage cheddar non salé en forme de petits bâtonnets. Ils sont saumurés ce qui leur confère leur goût salé unique.

POIDS : 50 g
M.G. : 5 % / HUMIDITÉ : 42 %



Tortillons Perron au BBQ

Code : 606

Les Tortillons Perron au BBQ sont des morceaux de fromage cheddar non salé en forme de petits bâtonnets aromatisés au BBQ. Ils sont saumurés ce qui leur confère leur goût salé unique.

POIDS : 50 g
M.G. : 5 % / HUMIDITÉ : 42 %



Trio Perron
Cheddar 2 ans, cheddar au porto
et cheddar moyen

Code : 617



Trio mixte 2
Cabouron, épices à steak
confit oignon canneberges

Code : 620



Trio Blackburn
Cabouron, Blackburn,
Mont-Jacob

Code : 618



Trio mixte 3
Pizza mozzarella râpée
tortillon nature,
tortillon BBQ

Code : 621



Trio mixte 1
Cheddar 2 ans,
Fines herbes
Gelée de piment à
la marguerite

Code : 619



Gelée de piment à la marguerite
150 ml
CODE : 214



Confit d'oignon canneberge et
bière noire • 212 ml
CODE : 215



Confit d'oignon bleuets et bière
blanche • 212 ml
CODE : 216



Confit d'oignon bière rousse
212 ml
CODE : 217

On se sucre le bec!



Chocolat au lait • 225 g
CODE : 107

Chocolat sucre à la
crème à l'érable • 225 g
CODE : 108

Chocolat biscuits et
crème • 225 g
CODE : 109

Chocolat noir • 225 g
CODE : 110



Caramel fleur de sel • 290 g
CODE : 111



Caramel au beurre • 290 g
CODE : 112