



# Le Riopelle de l'Isle

Le Riopelle de l'Isle offre une pâte molle crémeuse puisque l'on a ajouté de la crème au lait lors de la fabrication. Enrobée d'une croûte fleurie, sa texture est d'une souplesse incomparable. En bouche, son goût de beurre tout à fait exquis saura vous envoûter. Reconnu mondialement, Jean-Paul Riopelle s'est inspiré de l'île-aux-Grues pour créer ses œuvres d'art. Les artisans de la fromagerie profitent aussi de l'inspiration que procure ce cadre enchanteur pour créer un fromage recherché et distinctif, digne de ce nom.

## FICHE DE SPÉCIFICATION

### PRODUIT ET COMPOSITION:

Fabrication artisanale  
Fromage à pâte molle, croûte fleurie  
Fromage non pasteurisé  
Durée d'affinage de 60 jours  
Fait de lait non pasteurisé, crème de lactosérum, culture bactérienne, sel, présure, chlorure de calcium, pénicillium candidum

### SPÉCIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES :

Matière grasse : min : 35%  
Pourcentage d'humidité : max : 45%

### SPÉCIFICATIONS MICRO BIOLOGIQUES :

Salmonelles : Absence  
Listeria monocytogènes : Absence  
Escherichia coli : <1000 / g  
Staphylococcus aureus : <1000 / g

### SPÉCIFICATIONS D'EMBALLAGE :

Papier blanc opaque double épaisseur microperforé  
Étiquette autocollante avec une reproduction d'une œuvre du peintre Jean-Paul Riopelle

**VALEUR NUTRITIVE : →**

**SPÉCIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES :**

Couleur : Blanchâtre  
Aspect : crémeux  
Goût : de beurre

**TRANSPORT :**

Boite de carton (maximum 4 meules par boîte)  
(413X210X111)  
Camion réfrigéré entre 0°C et 4 °C durant la distribution

Valeur nutritive Nutrition Facts	
par cube de 3 cm (30g) Per 3 cm bloc (30g)	
Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories	110
Lipides / Fat 10 g	15%
saturés / Saturated 6 g + trans / Trans 0.2 g	33%
Cholestérol / Cholesterol 40 mg	13%
Sodium / Sodium 150 mg	6%
Glucides / Carbohydrate 1 g	0%
Fibres / Fibre 0 g	0%
Sucres / Sugars 0 g	
Protéines / Protein 5 g	
Vitamine A / Vitamin A	8%
Vitamine C / Vitamin C	0%
Calcium / Calcium	8%
Fer / Iron	0%

**ENTREPOSAGE :**

Garder au réfrigérateur entre 0°C et 4 °C

**DURÉE DE VIE**

3 mois 1 semaine après la date de fabrication (Meule entière)  
Petit format (pointe) 2 semaines après la date de découpe  
# Lot inscrit sur la boîte de carton

**FORMAT :**

Meule de 1.4 kg  
½ meule de 0.75 kg  
Pointe de 0.135 kg → disponible seulement au comptoir

**COORDONNÉES :**

Société coopérative agricole de l'Île-aux-Grues  
210 chemin du Roi  
Île-aux-Grues, Qc  
G0R 1P0  
Tel :418-248-5842 fax :418-248-5843  
www.fromagesileauxgrues.com

info@fromagesileauxgrues.com

Disponible au Québec dans les boutiques spécialisées

