FROMAGERIE DE L'ISLE

ARÔME DOMINANT
Floral, boisé lactique

INTENSITÉ
Moyenne

ACCORD DE VIN
Aromatique et rond

L'ANGÉLIQUE -À- MARC



Présentation

Floral et boisé

L'Angélique-À-Marc est le second fromage né de notre collaboration avec l'artiste Marc Séguin. Si La Bête-À-Séguin se caractérise par son parfum et son goût résolument « animal », L'Angélique-À-Marc séduit par sa dominante « végétale » et nuancée d'une intensité moyenne. La sangle de bois qui étreint la meule de pâte molle à croûte mixte pendant toute la durée de son affinage ajoute cette touche légèrement boisée à son cœur coulant. Une véritable beauté fromagère. Un fromage d'une extrême finesse qui tient du grand art.

Exceptionnel. 100 % authentique.

TYPE DE FROMAGE
Pâte molle à croûte mixte lavée sanglée de bois

HUMIDITÉ	52%
MATIÈRE GRASSE	22%
AFFINAGE	60 jours
DURÉE DE VIE	40 jours *
MEULE ENTIÈRE	1,24 KG ±

Fait de lait non pasteurisé de vache exclusivement de l'Isle-aux-Grues

* après emballage



PRIX ET DISTINCTIONS

Sélection Caseus
2026 & 2024

World Cheese Awards
2023 (bronze)

Fromagerie de l'Île-aux-Grues
210, chemin du Roi
Isle-aux-Grues (Québec) G0R 1P0

(418) 248-5842

fromagesileauxgrues.com

FROMAGERIE DE L'ISLE

DOMINANT AROMA
Floral, woody, lactic

INTENSITY
Medium

WINE PAIRING
Aromatic and mellow

L'ANGÉLIQUE -À- MARC



Presentation

Floral and woody

L'Angélique-À-Marc is the second cheese born from our collaboration with the artist Marc Séguin. If La Bête-À-Séguin is characterized by its fragrance and its resolutely "animal" taste, L'Angélique-À-Marc seduces with its dominant "vegetable" and nuanced with a medium intensity. The wooden strap that surrounds the wheel during its ripening adds a slightly woody touch to its runny heart. A true cheesy beauty. A cheese of extreme finesse that is a great art.

Exceptional. 100% authentic.

TYPE OF CHEESE
Soft cheese with a mixed washed rind strapped with wood

HUMIDITY	52%
MILK FAT	22%
REFINING	60 days
SHELF LIFE	40 days*
WHOLE WHEEL	1,24 KG ±

Made from Unpasteurized cow milk exclusively from l'Isle

* after packaging



AWARDS AND DISTINCTIONS

Sélection Caseus
2026 & 2024

World Cheese Awards
2023 (bronze)

Fromagerie de l'Île-aux-Grues
210, chemin du Roi
Isle-aux-Grues (Québec) G0R 1P0

(418) 248-5842

fromagesileauxgrues.com