

FROMAGERIE SAINT-BENOÎT-du-LAC



FROMAGERIE SAINT-BENOÎT-du-LAC



6\$ chacun



MONT SAINT-BENOÎT

Fromage à pâte ferme, très doux, à saveur de noisette. Il s'apparente au fromage de type suisse avec de grands « yeux ».

DISTINCTION :

- 2^e prix – The Royal Agriculture Winter Fair 2012



FRÈRE JACQUES

Fromage à pâte ferme avec une croûte jaune orangé ayant un goût de noisette plus prononcé que le Mont Saint-Benoît. Il fait le bonheur des petits comme des grands!

DISTINCTION :

- 3^e prix – The Royal Agriculture Winter Fair 2012



LE MOINE

Fromage à pâte ferme affiné plus longuement, qui lui donne sa saveur typée d'amandes grillées et de beurre fondu tant apprécié.

DISTINCTION :

- Sélection Caseus 2013
Prix de l'école de laiterie - Lauréat dans la catégorie «Fromage affiné dans la masse avec ouvertures d'affinage».



SAINT-AUGUSTIN

Fromage à pâte ferme de type suisse. Son affinage de plus de 60 jours lui donne du caractère. En sandwich grillé, c'est un régal!



FONTINA

Fromage à pâte ferme affiné plus de 3 mois dans la masse. Sa texture douce et légèrement crémeuse laisse s'épanouir un arôme délicat de noisette accompagné d'une touche de beurre fondu.



FONTINA FUMÉ

Fromage à pâte ferme, affiné 3 mois. Sa texture douce et légèrement crémeuse laisse s'épanouir un arôme délicat. Le fumage naturel au bois de ce fromage lui confère une croûte couleur miel. Fromage à découvrir, savoureux et surprenant.

DISTINCTIONS :

- Reconnaissance – 2014 Canadian Cheese Awards – Best New Cheese
- Sélection Caseus 2016



ERMITE

Fromage à pâte persillée, à croûte naturelle. Il dégage un parfum de champignon des bois lié à pointe de sel. Il est présent sur le marché depuis le début de la fromagerie en 1943.



BLEU BÉNÉDICTIN

Fromage à pâte persillée. Sa texture légèrement crémeuse nous fait redécouvrir la saveur du champignon « Roqueforti » si caractéristique de ce type de fromage.

DISTINCTIONS :

- 1^{er} prix – The Royal Agriculture Winter Fair 2012
- 1^{er} prix – British Empire Cheese Show 2012
- Sélection Caseus 2015



LE MOUTIER

Fromage à pâte ferme fait à partir de lait de chèvre. Ce fromage de type gruyère a un goût délicat. Il se distingue par ses saveurs légèrement fruitées et sucrées.

DISTINCTIONS :

- 1^{er} prix – The Royal Agriculture Winter Fair 2012
- 1^{er} prix – British Empire Cheese Show 2012

POUR COMMANDES ET DEMANDE D'INFORMATIONS :

Céline Bouchard, coordonnatrice aux ventes
Tél. : 819 843-4336, poste 5000 | Téléc. : 819 843-3199
Courriel : commande.fromagerie@abbaye.ca



Les COFFRETS-CADEAUX

COFFRET DÉLICE

5 fromages de 150 gr. chacun

- Mont Saint-Benoît
- Fontina
- Frère Jacques
- Le Moine
- Saint-Augustin

30\$

COFFRET DÉGUSTATION

6 fromages de 150 gr. chacun

- Mont Saint-Benoît
- Fontina
- Frère Jacques
- Le Moine
- Saint-Augustin
- Ermite

33\$

COFFRET PRESTIGE

7 fromages de 150 gr. chacun

- Mont Saint-Benoît
- Fontina fumé
- Frère Jacques
- Saint-Augustin
- Le Moine
- Le Moutier
- Bleu Bénédictin

36\$

POUR COMMANDES ET DEMANDE D'INFORMATIONS :

Céline Bouchard, coordonnatrice aux ventes
Tél. : 819 843-4336, poste 5000 | Téléc. : 819 843-3199
Courriel : commande.fromagerie@abbaye.ca