



UN GOÛT EMPREINT DE NOBLESSE ARISTOCRATIC TASTE, NOBLE HERITAGE



Inspiré du célèbre Sir Laurier, Le Grand Laurier perpétue et rehausse les notes légendaires des fromages à croûte lavée. Issu d'une lignée à part, Le Grand Laurier est offert uniquement en édition limitée. Son goût inégalé saura ravir vos convives tout comme les tables les plus distinguées.

Inspired by the noble Sir Laurier, the limited edition of Le Grand Laurier elevates a legendary pioneer of soft, washed rind cheeses to a status others can only aspire to. An unmistakable devotion to craftsmanship and a heritage of unparalleled excellence are sure to thrill discriminating palates near and far!





LE *Grand*
Laurier
D'ARTHABASKA

Vêtu d'une robe beige-orangé, exaltant des saveurs qui gagnent avec le temps, Le Grand Laurier arbore une pâte onctueuse d'une texture souple et généreuse qui fond en bouche. Le Grand Laurier est un fromage de grande tradition dont les arômes intenses et irrésistibles sauront plaire à toutes les générations.

With a distinctively reddish hue that is more pronounced with age, the shiny, slightly wrinkled washed rind of Le Grand Laurier envelopes a seductively soft and smooth textured cheese that reveals an exceptional suppleness of flavour. Revel in the intense, irresistible aroma of a melt-in-your-mouth cheese perfected across generations.

Ingrédients / Ingredients:

Lait pasteurisé, crème pasteurisée, substances laitières modifiées, culture bactérienne, sel, chlorure de calcium, enzyme microbien.
Pasteurized milk, pasteurized cream, modified milk ingredients, bacterial culture, salt, calcium chloride, microbial enzyme.

Code de produit / Product Code 419079	SCC 90069104190799
Humidité / Moisture 55 %	Matières grasses / Fat 27 %
Sel / Salt 1,3 % - 1,8 %	pH 4,8 – 5,75

Entreposage / Storage

Garder au réfrigérateur à une température maximale de 4°C
Keep refrigerated at a maximum temperature of 4°C

Durée de conservation / Shelf Life

75 jours suivant la date de fabrication / 75 days from date of production

Information microbiologique / Microbiological Information

Escherichia coli < 100/g Staphylococcus aureus < 100/g

Spécifications techniques / Technical specifications

Poids du produit / Product weight	1,2 kg
Unités par caisse / Units per case	1
Dimensions de la caisse / Case dimension	24,5 cm x 24,5 cm x 4,5 cm
Poids net de la caisse / Net case weight	0,1 kg
Poids brut de la caisse / Gross case weight	1,2 kg
Rangée par palette / Layers per pallet	16
Caisses par rangée / Cases per layer	15

Valeur nutritive Nutrition Facts

par cube de 3 cm (30 g) / Per 3 cm cube (30g)

Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 90	
Lipides / Fat 7 g	11 %
saturés / Saturated 5 g + trans / Trans 0,3 g	27 %
Cholestérol / Cholesterol 30 mg	
Sodium / Sodium 200 mg	8 %
Glucides / Carbohydrate 2 g	1 %
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 0 g	
Protéines / Protein 5 g	
Vitamine A / Vitamin A	4 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %
Calcium / Calcium	15 %
Fer / Iron	0 %