





### Les fromages



#### 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:

- 2ème prix—The Royal Agricultur 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:

- 2ème prix—British Empire Cheese Show 2015 et 2017.



#### 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



### 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.

#### DISTINCTION:

- Sélection Caseus 2019



#### 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. **DISTINCTION:** 

- Reconnaissance Canadian Cheese Awards Best new cheese 2014
  - Sélection Caseus 2016



#### **Ermite**

Fromage à pâte persillé à croûte naturelle. Il dégage un parfum de champignon des bois lié à une pointe de sel. Notre premier fromage bleu sur le marché depuis le début de la fromagerie en 1943!



#### Bleu Bénédictin

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

#### **DISTINCTION:**

- 1er prix—The Royal Agricultur Winter Fair 2012
- 1er prix British Empire Cheese Show 2012 et 2018
- 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.

#### DISTINCTION:

- 1er prix the Royal Agricultur Winter Fair 2012
- 1er prix British Empire Cheese Show 2012



@FromagerieSaintBenoitduLac

abbaye.boutiquequebec.co



### Les Coffrets-cadeaux



## Coffret Délice / 750 g

5 fromages de 150 g chacun



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

### Coffret Dégustation / 900 g

6 fromages de 150 g chacun



- Mont Saint-Benoît
- Fontina
- Frère Jacques
- Le Moine
- Saint-Augustin
- Ermite (fromage bleu)

# Coffret Prestige / 1050 g

7 fromages de 150 g chacun

45\$

- Mont Saint-Benoît
- Fontina Fumé
- Frère Jacques
- Le Moine
- Saint-Augustin
- Le Moutier (chèvre)
- Bleu Bénédictin





abbaye.boutiquequebec.co