

Pour diffusion immédiate

## LA FROMAGERIE ST-GUILLAUME HONORÉE AUX PRIX CASEUS 2017!



**Saint-Guillaume, MRC de Drummondville, le 18 septembre 2017 – C'est avec beaucoup de fierté que le fromage Suisse St-Guillaume s'est taillé une place parmi les trois finalistes de la catégorie *Fromage affiné dans la masse avec ouvertures* de la 19<sup>e</sup> édition du concours Sélection Caseus.**

La Sélection Caseus est le concours québécois consacré à la reconnaissance et à la mise en valeur des fromages d'ici. Cette année, un nombre record de 226 fromages provenant de 50 fromageries étaient en compétition. « On n'a peut-être pas remporté le 1<sup>er</sup> prix, mais lorsqu'on se retrouve parmi les 71 finalistes, c'est tout un honneur! C'est extraordinaire d'être ainsi reconnu pour l'excellence de notre Suisse St-Guillaume! », témoigne Robert Cloutier, directeur des ventes de la Fromagerie St-Guillaume. « Le savoir-faire et les efforts de nos experts fromagers sont récompensés et nous en sommes fort heureux! »

### L'incomparable Suisse St-Guillaume

Finaliste aux prix Caseus 2017, 1<sup>er</sup> prix au *British Empire Cheese Show* 2005, ainsi qu'au *Royal Agricultural Winter Fair* 2006 dans sa catégorie, on reconnaît le **Suisse St-Guillaume** à ses petits et gros yeux ronds (trous) répartis dans une pâte ivoire lustrée, ferme mais souple. Fabriqué dans le plus grand respect de la méthode suisse traditionnelle depuis 17 ans, il offre une légère odeur de beurre aux nuances de noisette et aux notes typiques d'emmental. En bouche, il nous dévoile un délicat goût d'amande légèrement sucré. Possédant une qualité de fonte unique qui se prête parfaitement aux gratins et aux fondues, le

Suisse St-Guillaume fait aussi des merveilles dans les *smoked meat*, les croque-monsieur, les crêpes aux pommes, les quiches, les muffins et bien plus encore. On le sert habituellement au premier service d'un vins et fromages en accord avec un vin fruité. Il apprécie aussi la compagnie d'une bonne bière ambrée aux arômes maltés et de caramel.

### La Fromagerie St-Guillaume a le vent dans les voiles!

Les experts fromagers de la Fromagerie St-Guillaume transforment aujourd'hui plus de 27 millions de litres de lait par année sous forme de fromage cheddar frais et vieilli, brick, monterey jack, suisse, emmental, pizza mozzarella, halloumi (Baya), type Cantal (Le Cantolait), tortillons et l'incomparable cheddar en grains Le P'tit Frais. Reconnue pour sa grande adaptabilité aux besoins des clients, les fromages offerts en blocs, en tranches ou râpés et dans des formats variant de 75 g à 2 kg sont distribués par un réseau de 33 distributeurs qui sillonnent les routes du Québec. La Coop Agrilait, qui connaît une forte croissance et [recrute présentement activement](#), génère au-delà de 185 emplois au sein de ses différentes unités.

Source: Marie-Fée Proulx, coordonnatrice marketing et communications

Fromagerie St-Guillaume, une division de la Coop Agrilait

Tél.: (819) 396-2022, poste 226

[mfproulx@agrilait.com](mailto:mfproulx@agrilait.com)

83, rang de l'Église, Saint-Guillaume (Québec) J0C 1L0



[Facebook.com/FromagerieStGuillaume](https://Facebook.com/FromagerieStGuillaume)



[Instagram.com/LaFromagerieStGuillaume](https://Instagram.com/LaFromagerieStGuillaume)