

Pour diffusion immédiate

## WOW! 3 NOMINATIONS POUR LA FROMAGERIE ST-GUILLAUME AUX PRIX CASEUS!

Saint-Guillaume, le 7 juin 2018 – Quelle année extraordinaire pour la Coop Agrilait! C'est avec une immense joie qu'elle accueille l'annonce de la mise en nomination de trois fromages de la **Fromagerie St-Guillaume** à l'occasion du dévoilement des finalistes du concours Sélection Caseus 2018. Le célèbre **Cheddar en grains Le P'tit Frais**, le halloumi **Baya** à griller et le tout nouveau **Cheddar Chèvre Doux – Tomate et basilic** se retrouvent au palmarès des 75 fromages finalistes parmi le nombre record de 233 fromages inscrits au concours cette année!



### Cheddar en grains Le P'tit Frais

*Catégorie Fromage en grains et frais du jour*  
Saviez-vous que la poutine championne qui a permis au restaurant Le Canadien de remporter la [Fourchette d'Or](#) au dernier Festival de la poutine de Drummondville est garnie du Cheddar en grains Le P'tit Frais? Au nez, ce cheddar fraîchement sorti du bassin dévoile un doux parfum de lait frais. En bouche, on retrouve également cette fraîcheur lactique, légèrement salée, où une douce acidité et de légères notes de beurre et de noisette sont aussi perceptibles. La grande fraîcheur du fromage se confirme lorsqu'il chante « skouik skouik » sous la dent grâce à sa remarquable élasticité.

### Halloumi Baya

*Catégorie Fromage à griller*

Allumez le BBQ! Comme il conserve sa forme s'il est chauffé, on peut le griller à la poêle, en brochette sur le BBQ ou en raclette. Ce fromage à pâte semi-ferme de type Halloumi possède une texture humide et élastique qui se démarque des autres fromages du même genre par son goût salin et ses arômes distinctifs d'anis étoilé, de cumin et de noix de coco que lui confèrent des épices du Moyen-Orient (nigella et mahlab).

### Cheddar Chèvre Doux – Tomate et basilic – *Nouveau!*

*Catégorie Fromage aromatisé par ajout d'épices, de légumes, de fruits ou de noix*

La connivence aromatique entre la tomate, le basilic et le goût légèrement caprin de ce nouveau cheddar de chèvre lancé

en début d'année séduit nos papilles gustatives à tous coups! De jolies marbrures rouges sillonnent la pâte de ce fromage à pâte ferme sans croûte fait de laits de chèvre et de vache en raison des aromates de tomate et de basilic ajoutés aux grains de cheddar pressés en bloc.

Les lauréats des prix Caseus seront dévoilés le 1<sup>er</sup> novembre prochain au Musée de la civilisation, à Québec.

### À propos de la Fromagerie St-Guillaume

Appuyée solidement par son réseau de 35 distributeurs exclusifs qui sillonnent quotidiennement les routes du Québec, la Fromagerie St-Guillaume transforme plus de 29 millions de litres de lait par année sous forme de fromage cheddar frais (Le P'tit Frais), cheddar doux, mi-fort (6 mois), fort (1 an) et extra-fort (2 ans), halloumi (Baya, fromage à griller), brick, monterey jack, suisse, emmental, pizza mozzarella, tortillons ainsi que Le Cantolait, un fromage de type Cantal idéal en raclette (lauréat de trois prix Caseus). Soulignons aussi l'engagement communautaire de la Fromagerie St-Guillaume qui souhaite atteindre les 100 000 \$ versés en 2018 à la *Fondation du cancer du sein du Québec* à titre de grâce aux ventes du Cheddar St-Guillaume 340 g arborant l'emballage aux couleurs de la cause. Reconnue pour sa grande adaptabilité aux besoins des hôtels, restaurateurs et institutions (HRI) et du commerce au détail, tous les fromages sont offerts en marques privées ou sous la marque St-Guillaume, en blocs, en meules, en cubes, en tranches ou râpés et dans des formats variant de 45 g à 18 kg.

### À propos de la Coop Agrilait

Fondée en 1940 par une cinquantaine de producteurs de lait de Saint-Guillaume, alors regroupés pour de se relever d'une importante crise économique, la Coop Agrilait connaît aujourd'hui une très forte croissance. Depuis sa récente fusion avec la Société coopérative agricole de l'Île-aux-Grues, elle compte désormais 199 producteurs membres de la coopérative et génère au-delà de 220 emplois au sein de ses différentes unités, dont la quincaillerie BMR / le dépanneur Sonichoix, la Fromagerie St-Guillaume et son Centre d'interprétation, la Fromagerie Île-aux-Grues et les Aliments La Bourgeoise.

– 30 –

Source: Marie-Fée Proulx, coordonnatrice marketing et communications  
La Coop Agrilait. téléphone: (819) 396-2022 poste 226  
[mfproulx@agrilait.com](mailto:mfproulx@agrilait.com)  
agrilaitcoop.com

### Suivez-nous!



[www.facebook.com/FromagerieStGuillaume](http://www.facebook.com/FromagerieStGuillaume)  
[www.facebook.com/fromagesileauxgrues](http://www.facebook.com/fromagesileauxgrues)  
[www.facebook.com/alimentslabourgeoise](http://www.facebook.com/alimentslabourgeoise)  
[www.facebook.com/LaCoopAgrilait](http://www.facebook.com/LaCoopAgrilait)



[www.instagram.com/fromageriestguillaume](http://www.instagram.com/fromageriestguillaume)  
[www.instagram.com/labourgeoise\\_inc](http://www.instagram.com/labourgeoise_inc)



[www.linkedin.com/company/la-fromagerie-st-guillaume](http://www.linkedin.com/company/la-fromagerie-st-guillaume)  
[www.linkedin.com/company/aliments-la-bourgeoise](http://www.linkedin.com/company/aliments-la-bourgeoise)  
[www.linkedin.com/company/la-coop-agrilait](http://www.linkedin.com/company/la-coop-agrilait)