

LA FROMAGERIE St-Guillaume

LE CANTOLAÏT DE LA FROMAGERIE ST-GUILLAUME PRIMÉ GAGNANT CASEUS PRIX DU PUBLIC 2013!

St-Guillaume, le 10 juillet 2013 - Le fromage le Cantolaït de la fromagerie St-Guillaume, un fromage très apprécié pour ses riches arômes et ses douces nuances, a séduit les palais du public en 2013 dans le cadre du concours Caseus des fromages fins du Québec.



Sélection Caseus 2013

Sélection CASEUS, qui en est actuellement à sa 15e édition, est un concours québécois développé pour reconnaître les fromages du Québec. Il s'agit d'un concours reconnaissant l'excellence, la qualité et la constance des fromages. Ce concours comporte deux volets ; les Prix de l'École de laiterie et les Prix du Public.

Les nominations aux Prix du Public sont décernées par les consommateurs selon trois catégories (pâte molle, pâte semi-ferme, pâte ferme). Cette année, 15 étapes de dégustations en marché dans les principaux centres urbains du Québec ont eu lieu afin de présenter les 20 fromages en compétition. Les amateurs de fromages ont été nombreux à suivre l'itinéraire des Prix du Public « en régions » où pas moins de 3000 bulletins de vote ont été amassés.

Le public québécois a donc « parlé » et choisi notre fromage Le Cantolaït. Même si sa réputation n'est plus à faire auprès des consommateurs, cette reconnaissance ne fait que confirmer sa place ainsi que celle de la Fromagerie St-Guillaume en tant que chef de file du secteur fromager en matière de qualité.

Quelques traits distinctifs de ce produit émérite

Le Cantolaït, de la Fromagerie St-Guillaume, se distingue par sa texture souple et fondante. Il se prête merveilleusement à tous les plats. Sa pâte ferme, affinée en surface et à croûte lavée offre une texture souple et fondante. Il contient 28% de matières grasses minimum, 42% d'humidité maximum, 1,5 – 2,0% de sel et un PH de 5,05 – 5,45.

Quelques mots sur la Fromagerie St-Guillaume

Fondée en 1940, la Fromagerie fait partie d'une coopérative regroupant 220 membres producteurs agricoles et 325 membres citoyens. Située entre Drummondville, Saint-Hyacinthe et Trois-Rivières, la Fromagerie représente un des plus importants employeurs de la région. Bien connue pour ses produits frais du jour, c'est une des seules fromageries à posséder son propre réseau de distribution, qui compte plus de 25 routes, permettant ainsi de faire la livraison de fromage frais 6 jours par semaine.

Finalement, la fromagerie accueille le grand public en disposant d'un Centre d'Interprétation du Fromage qui s'est mérité le lauréat du prix du tourisme régionale du Centre du Québec en 2103.

-30-

Source :
Fromagerie St-Guillaume
www.fromagestguillaume.com

Relations avec les médias :
Martin Nantel

819 396-2022