

# LA FROMAGERIE St-Guillaume

## Le tout nouveau fromage *Le Cantolait* de la Fromagerie St-Guillaume fait son entrée sur les tablettes!



Se basant sur son savoir-faire acquis au courant des 70 dernières années, La Fromagerie Saint-Guillaume lance dès le début avril 2011 son tout nouveau fromage : **Le Cantolait!**

Toute nouvelle création de la Fromagerie Saint-Guillaume, ce délicieux fromage à pâte ferme, croûte lavée et affinée en surface s'inscrit dans la lignée de ses prédécesseurs qui proposent fraîcheur et riches arômes.

Le Cantolait saura assurément séduire avec ses douces nuances! En bouche, on découvre des notes franches de beurre et de caramel. En poursuivant la dégustation, Le Cantolait laisse découvrir des touches légères d'oignons confits.

Sa texture souple et fondante se prête parfaitement à tous types de plats. Dégusté seul, il vous fera découvrir une richesse d'arômes sans précédent! Il ne faut pas hésiter à l'ajouter à ses mets quotidiens puisqu'il ajoute de la personnalité au plus commun des plats!

Bon appétit!

### **Quelques mots sur la Fromagerie Saint-Guillaume**

Fondée en 1940, la Fromagerie fait partie d'une coopérative regroupant 220 membres producteurs agricoles et 325 membres citoyens. Au cours des dernières années, elle a remporté plusieurs prix régionaux et nationaux d'économie d'énergie, d'entrepreneuriat de même que pour ses produits. 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 ce qui permet de faire la livraison de fromage frais 6 jours par semaine.

Source :  
Fromagerie St-Guillaume  
[www.agrilaitcoop.com](http://www.agrilaitcoop.com)

Relations avec les médias :  
Marie-Andrée Gagnon  
BICOM Communications  
[magagnon@bicom.ca](mailto:magagnon@bicom.ca) / 514 223-6770 poste 223