



# Boîte Variétés ARQ

12 mcx → 2,1 Kg.  
Code GFS : 1416143

2 \$/cs. Sera remis à la fondation de l'ARQ



## LA RELÈVE | 3 x 180 G.

Fait de 100% lait de vache. Pâte demi-ferme à croûte lavée avec une douce odeur lactique et fruitée et une saveur de noisette et de beurre salé.

Semi-firm washed rind cheese with a mild lactic, fruity aroma and hazelnut and salted butter flavour.

*Fromagerie Fritz Kaiser, Noyan, Québec (Montérégie)*



## LE BOURSIER | 3 x 180 G.

Fromage à pâte semi-ferme fait entièrement de lait de chèvre. En bouche, on retrouve un goût d'amandes grillées suivi d'une finale caprine. Sa croûte lavée dégage une odeur légèrement boisée qui saura certainement attirer votre attention.

Semi-firm 100% goat's milk cheese, tastes of roasted almonds with a goaty finish. Its rind releases a most appealing slightly woody aroma.

*Fromagerie Fritz Kaiser, Noyan, Québec (Montérégie)*



## BLEU BÉNÉDICTIN | 3 x 160 G.

Plus vieilli que l'Ermite, le Bleu bénédicéin, au cœur fondant et d'une belle longueur en bouche, a conservé sa croûte naturelle qui lui confère son arôme de champignons sauvages et ses saveurs boisées.

Aged longer than Ermitte, Bleu bénédicéin has a melt-in-the-mouth centre and pleasant aftertaste. It retains its natural rind that gives it a wild mushroom aroma and woody flavours.

*Fromagerie Abbaye Saint-Benoît-Du-Lac, Québec (Estrie)*



## LE PONT TOURNANT | 3 x 180 G.

Ce fromage à pâte molle et à croûte fleurie possédant une odeur de champignons et de crème fraîche, provient d'un ajout de crème (double crème) aux goûts de crème fraîche et d'une finale de beurre salé.

A double cream cheese made with cow's milk and fresh cream. It has a mushroom aroma, combined with a creamy taste. Pont tournant has a melt-in-your-mouth to runny texture with a soft core.

*Fromagerie Fritz Kaiser, Noyan, Québec (Montérégie)*