



1, rue Principale
Saint-Benoît-du-Lac (QC) J0B 2M0
Tél. : 819 843-4336
Télé. : 819 843-3199



Mont Saint-Benoît

Fromage à pâte ferme, très doux, à saveur de noisette. Il s'apparente au fromage de type gruyère avec de grands « yeux » brillants. Fabriqué depuis 1968, il demeure un classique.

Distinction : 2^e prix – The Royal Agriculture Winter Fair 2012



Ermite

Fromage à pâte persillée, à croûte naturelle. Il dégage un parfum de champignon des bois lié à pointe de sel. Il est présent sur le marché depuis le début de la fromagerie en 1943.



Frère Jacques

Fromage à pâte ferme avec une croûte jaune orangé ayant un goût de noisette plus prononcé que le Mont Saint-Benoît. Il fait le bonheur des petits comme des grands!

Distinction : 3^e prix – The Royal Agriculture Winter Fair 2012



Le Moine

Fromage à pâte ferme affiné plus longuement, qui lui donne sa saveur typée d'amandes grillées et de beurre fondu tant apprécié.

**Distinction : Sélection Caseus 2013
Prix de l'école de laiterie - Lauréat dans la catégorie «Fromage affiné dans la masse avec ouvertures d'affinage».**



Saint-Augustin

Fromage à pâte ferme de type gruyère. Il se distingue par sa couleur orangée. Son affinage de plus de 60 jours lui donne du caractère. En sandwich grillé ou sur un croûton, c'est un régal!



Fontina

Fromage à pâte ferme affiné plus de 3 mois dans la masse. Sa texture douce et légèrement crémeuse laisse s'épanouir un arôme délicat de noisette accompagné d'une touche de beurre fondu.



Les
**Coffrets-
Cadeaux**

Coffret-Cadeau #1
Dégustation

30\$

- Mont Saint-Benoît 200 g
- Fontina 200 g
- Frère Jacques 150 g
- Le Moine 150 g
- Saint-Augustin 150 g
- Ermite 150 g

Coffret-Cadeau #2
Délice

30\$

- Mont Saint-Benoît 200 g
- Fontina 200 g
- Frère Jacques 200 g
- Le Moine 200 g
- Saint-Augustin 200 g

