



## Les fromages



### Mont Saint-Benoît

Fromage à pâte ferme, très doux, à saveur de noisette. Il s'apparente au fromage de type Suisse avec de grands « yeux ».

**DISTINCTION:**

- 2ème prix—The Royal Agricultur Winter Fair 2012



### 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:**

- 2ème prix—British Empire Cheese Show 2015 et 2017.



### 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



### Saint-Augustin

Fromage à pâte ferme de type suisse. Son affinage de plus de 60 jours lui donne du caractère. En sandwich grillé 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.

**DISTINCTION:**

- Sélection Caseus 2019



### Fontina fumé

Fromage à pâte ferme affiné 3 mois. Sa texture douce et légèrement crémeuse laisse s'épanouir un arôme délicat. Le fumage naturel au bois de ce fromage lui confère une croûte couleur miel. Fromage à découvrir savoureux et surprenant.

**DISTINCTION:**

- Reconnaissance Canadian Cheese Awards - Best new cheese 2014

- Sélection Caseus 2016



### Ermite

Fromage à pâte persillé à croûte naturelle. Il dégage un parfum de champignon des bois lié à une pointe de sel. Notre premier fromage bleu sur le marché depuis le début de la fromagerie en 1943!



### Bleu Bénédicte

Fromage à pâte persillé. Sa texture légèrement crémeuse nous fait redécouvrir la saveur du champignon « Roqueforti » si caractéristique à ce type de fromage.

**DISTINCTION:**

- 1er prix—The Royal Agricultur Winter Fair 2012

- 1er prix British Empire Cheese Show 2012 et 2018

- Sélection Caseus 2015



### Le Moutier

Fromage à pâte ferme fait à partir de lait de chèvre. Ce fromage de type gruyère a un goût délicat. Il se distingue par ses saveurs légèrement fruitées et sucrées.

**DISTINCTION:**

- 1er prix the Royal Agricultur Winter Fair 2012

- 1er prix British Empire Cheese Show 2012



@FromagerieSaintBenoitduLac

[abbaye.boutiquequebec.co](http://abbaye.boutiquequebec.co)