

# LE CENDRÉ DES GRANDS-JARDINS DE CHARLEVOIX



*Fromage de lait pasteurisé à pâte  
semi-ferme affiné en surface*

## Une tranche d'histoire

Le Parc des Grands-Jardins situé au nord de Saint-Urbain fait parti des *Parcs Nationaux du Québec*. Il est renommé par sa végétation nordique et son troupeau de caribous. Il y a quelques années, un incendie de forêt à ravagé une partie du parc dont on peut voir les vestiges en accédant au parc.

## Caractéristiques du produit

Le Cendré des Grands-Jardins est fabriqué en meules de 3 kilos par la *Laiterie Charlevoix* et affiné durant 45 jours. Sa croûte brun pâle renferme une pâte blanche et lisse avec une couche de cendre alimentaire au centre qui lui donne une saveur douce et fruitée.

## Description technique

<b>Poids</b>	3 kg (poids moyen)
<b>Matière grasse</b>	24%
<b>Humidité</b>	48%
<b>Ingrédients</b>	Lait pasteurisé, cultures bactériennes, sel, chlorure de calcium, présure, cendre alimentaire
<b>Durée de conservation</b>	3 à 4 mois
<b>Conservation</b>	4° C

## Information nutritionnelle (portion de 30 g)

<b>Protéines</b>	7 g
<b>Calories</b>	100 Cal
<b>Matières grasses</b>	8 g
<b>Cholestérol</b>	25 mg
<b>Sodium</b>	210 mg
<b>Carbohydate</b>	1 g
<b>Fibres</b>	1 g

