



## BÊTE-À-SÉGUIN

**Fromagerie de l'Isle-Aux-Grues,  
Chaudière-Appalaches**

**Pâte molle à croûte fleurie fabriquée à partir de  
lait de vache non pasteurisé.**

Créée avec la touche personnelle du peintre de renommée mondiale, cette pâte molle dévoile un parfum animal et un goût audacieux, à l'image de Séguin : libre, intense, inoubliable.



## DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE


Située à 75 km de Québec, bercée par le fleuve et nourrie par un savoir-faire centenaire, la plus grande fromagerie artisanale au Canada célèbre l'authenticité de son terroir insulaire. En collaboration étroite avec les producteurs locaux de l'Isle, elle transforme depuis 1977 un lait d'exception en fromages fins au goût raffiné, dont la renommée s'étend bien au-delà des rives du Saint-Laurent. Chaque création incarne une tradition vivante, une texture inimitable et une passion épicurienne.


210, chemin du Roi, Isle-aux-Grues, QC, G0R 1P0  
(418) 248-5842  
[info@fromagesileauxgrues.com](mailto:info@fromagesileauxgrues.com)

## PRIX ET DISTINCTIONS

 World Cheese Awards, Meilleur fromage canadien et médaille Super Gold, 2025

 World Cheese Awards, Or, 2023

 World Cheese Awards, Bronze, 2018

 Royal Agricultural Winter Fair, 2<sup>e</sup> position, catégorie fromage à pâte molle à croûte fleurie, 2018

 5

 6

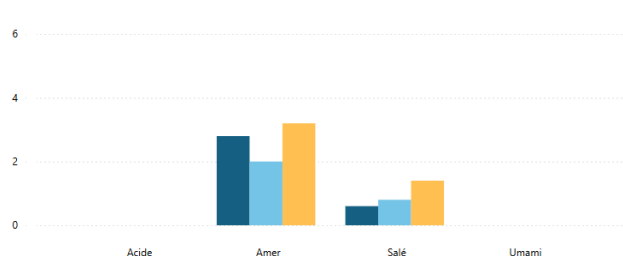




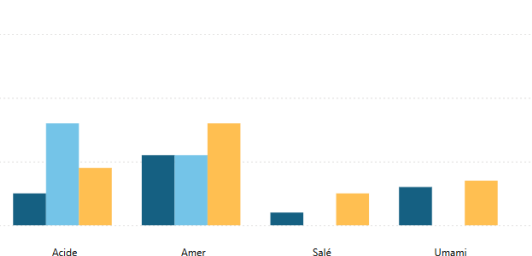
## PROFIL DE SAVEURS



### Croûte



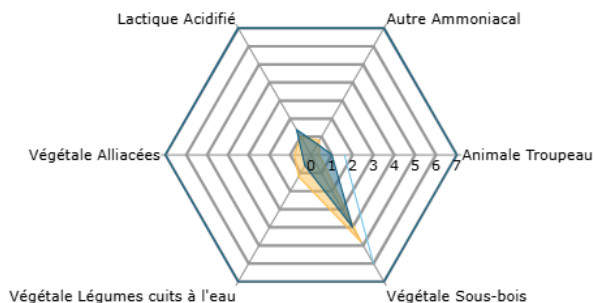
### Pâte



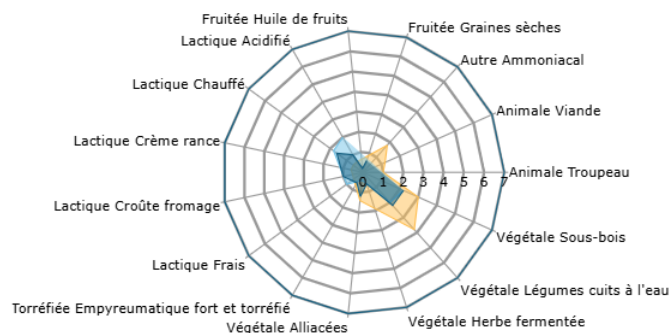
## PROFIL AROMATIQUE



### Croûte



### Pâte



## COMPORTEMENT À LA CUISSON\*

<b>Brunissement</b>	Aucun	= au fil du temps
<b>Étirement</b>	Faible	↓ au fil du temps
<b>Temps de fonte<sup>1</sup></b>	Rapide	= au fil du temps
<b>Étalement<sup>2</sup></b>	Important	↑ au fil du temps

Sans brunissement à la cuisson, avec un faible étirement qui diminue avec le temps, La Bête-À-Séguin fond rapidement et s'étale amplement, de plus en plus avec l'affinage. Parfaite pour des plats délicats, nappages fondants ou finitions onctueuses.

\*Évaluation du fromage jeune. Prendre note que l'évolution du fromage peut varier d'un lot à l'autre.

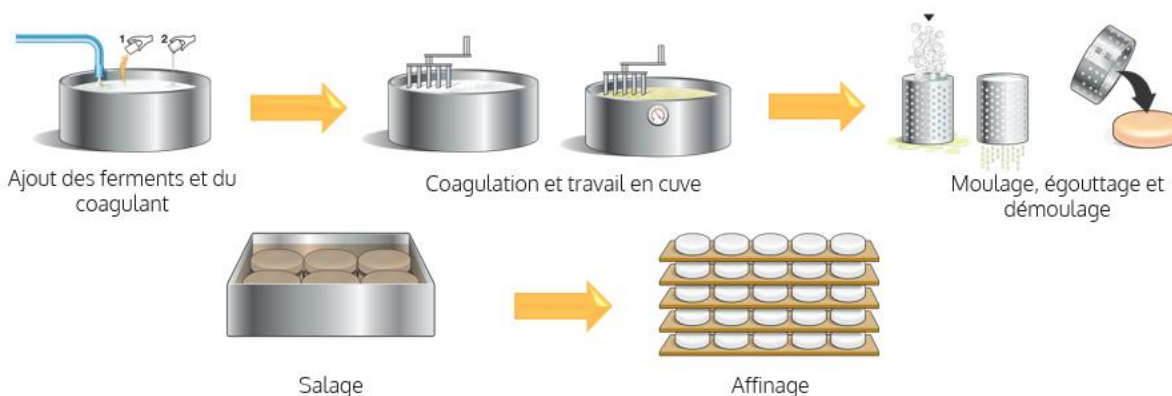
<sup>1</sup>Temps requis pour affecter la texture du fromage.

<sup>2</sup>Intégrité de la texture une fois le fromage chauffé. Plus l'étalement est important, plus le fromage se liquéfie.



## PROCÉDÉ DE FABRICATION

La fabrication des fromages à pâte molle à croûte fleurie débute par l'inoculation du lait thermisé avec les cultures d'acidification et d'affinage, suivie de l'ajout du coagulant. Le caillé est découpé en gros cubes, moulé et égoutté par gravité. Après avoir effectué le retournement des moules à quelques reprises et une fois le pH atteint, les fromages sont démoulés, salés en saumure, puis affinés dans des hâloirs à température et humidité contrôlées. Lorsque le *Penicillium* est suffisamment développé, les fromages sont emballés et poursuivent leur affinage jusqu'à l'obtention du goût souhaité.



## INFORMATIONS TECHNIQUES

<b>Composition</b>	26 % MG, 51 % humidité
<b>Ingrédients</b>	Lait non pasteurisé, culture bactérienne, sel, présure, chlorure de calcium
<b>Formats disponibles</b>	1,2 kg
<b>Affinage</b>	60 jours
<b>Durée de vie</b>	40 jours après affinage
<b>Code UPC</b>	066129051507
<b>Code SCC</b>	90066129465819
<b>T° dégustation idéale</b>	8 °C
<b>Coupe recommandée</b>	Pointes

Valeur nutritive	
Par portion de (30g)	
<b>Calories 90</b>	% valeur quotidienne
<b>Lipides 8 g</b>	11 %
Saturés 5 g	26 %
+ trans 0.2 g	
<b>Glucides 1 g</b>	0 %
Fibres 0 g	0 %
Sucres 0 g	
<b>Protéines 6 g</b>	
<b>Cholestérol 30 mg</b>	
<b>Sodium 170 mg</b>	7 %
<b>Potassium 40 mg</b>	1 %
<b>Calcium 175 mg</b>	13 %
<b>Fer</b>	0 %

\* 5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup