

Vente de Fromages / Cheese Sale

Afin de financer ses activités, la chorale Castenchel de Chelsea est fière de vous offrir deux sélections de fromages de qualité de l'Abbaye de Saint-Benoît-du-Lac. Le « Coffret Dégustation » contient 6 fromages (32\$) et le « Coffret Prestige » contient 7 fromages (40\$), tous emballés individuellement et présentés dans une boîte-cadeau. Vous pouvez commander votre fromage auprès d'un membre de la chorale Castenchel ou par courriel à fromage@castenchel.ca.

As part of their fundraising activities, the Castenchel choir of Chelsea is proud to offer two collections of award winning cheeses from the Abbaye de Saint-Benoit-du-Lac. The "Coffret Dégustation" box contains a selection of 6 individually wrapped cheeses (\$32) and the "Coffret Prestige" box contains 7 cheeses (\$40). Place your order with any member of Castenchel or by email to cheese@castenchel.ca.

Coffret Dégustation - 32\$

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

Coffret Prestige - 40\$

Mont Saint-Benoît	200 g
Fontina fumé	200 g
Frère Jacques	200 g
Saint-Augustin	150 g
Le Moine	150 g
Benedictus	150 g
Bleu Bénédictin	150 g

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**

This is a firm cheese which is very mild and has a hazelnut flavour. It is similar to gruyere cheese and has holes in it. It has been made since 1968 and is a classic cheese.

**This cheese won 2nd prize at
The Royal Winter Agriculture Fair in 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 : 3^e prix
The Royal Agriculture Winter Fair 2012**

This is a firm cheese with a yellow-orange crust which has a more pronounced hazelnut flavour than the Mont Saint-Benoit. This cheese is loved by both children and adults.

**This cheese won 3rd prize at
The Royal Agriculture Winter Fair in 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 ».

This is a firm cheese which has had a longer ripening time which gives it its taste of toasted almonds and melted butter so appreciated by people.

This cheese won a prize at the Sélection Caseus 2013. It also won a prize at the École de Laiterie (Dairy School competition)

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!

This firm cheese is of the gruyere family. It is recognized by its orange colour. It is ripened for more than 60 days which gives it its distinctive character. It is a culinary delight in sandwiches or on crackers!

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.

This is a firm cheese which has been ripened for more than 3 months. It has a soft and lightly creamy texture which gives off a delicate scent of hazelnuts accompanied by a touch of melted butter.

Bleu Bénédictin



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

Distinctions :

1^{er} prix - Royal Agriculture Winter Fair 2012

1^{er} prix - British Empire Cheese Show 2012

Veined blue cheese. Its slightly creamy texture lets you rediscover the "Roqueforti" flavour so typical to this type of cheese.

First Prize: Royal Agriculture Winter Fair 2012

First Prize: British Empire Cheese Show 2012

Fontina fumé



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

Distinction : Reconnaissance – 2014 Canadian Cheese Awards – Best New Cheese

This firm cheese was ripened for 3 months. It has a sweet and lightly creamy texture with a delicate aroma. The smoking of this cheese gives it a honey-coloured exterior. This cheese is surprisingly tasty and worth discovering.

2014 Canadian Cheese Awards – Best New Cheese

Benedictus



Fromage à pâte ferme dont la maturation est d'au moins 6 mois. Ce gruyère se caractérise par sa texture souple et son goût relevé.

A firm cheese which has been matured for at least 6 months. This is a gruyere-type cheese with a nice texture and fairly sharp taste.

Ermite



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

This is a veined mild blue cheese with a natural crust. It gives off a scent of wild mushrooms with a pinch of salt. It has been marketed since 1943.