

CANTINE À POUTINE



Pour déguster une poutine, des pépites de fromage en grain
pannés, hot-dogs....

1113, rue Victoria
Saguenay (arr. La Baie), Québec
G7B 4P8

Tél: (418) 544-8488

Période hivernale:
Tous les jours 11h00 à 20h00

Période estival:
Tous les jours 11h00 à 21h00

Annobli

Le secret de la grande fraîcheur du fromage Boivin réside dans un remarquable réseau de distribution. Les épiceries, les dépanneurs et les restaurants reçoivent tous les jours à l'aube, 7 jours sur 7, du fromage frais préparé la nuit même. Une preuve éloquent qui démontre bien le dévouement de l'entreprise envers sa clientèle



Ingrédients

Lait pasteurisé, sel, épices orientales, enzyme microbienne

Description

Fromage à griller, non-affiné à pâte demi-ferme

Entreposage

Réfrigérer à 4°C

Conservation

3 mois

Analyses

Gras : 24%

Humidité : 50%

Couleur : Uniforme (blanc)

Saveur : Épices orientales et salé (sans saveur étrangère)

Texture : Légèrement ferme

Odeur : Épices orientales et salé (sans odeur étrangère)

Emballage

Poids variable

Condition lors du transport

Réfrigérer à 4°C

Cheddar en meule

Le secret de la grande fraîcheur du fromage Boivin réside dans un remarquable réseau de distribution. Les épicereries, les dépanneurs et les restaurants reçoivent tous les jours à l'aube, 7 jours sur 7, du fromage frais préparé la nuit même. Une preuve éloquente qui démontre bien le dévouement de l'entreprise envers sa clientèle



Ingrédients

Lait pasteurisé, culture bactérienne, sel, enzyme microbienne, colorant

Description

Fromage cheddar en meule

Entreposage

24 premières heures à température de la pièce.
Ensuite réfrigérer à 4°C ou moins

Conservation

24 heures à température pièce
1 mois si réfrigéré

Analyses

Gras : 31%

Humidité : 39%

PH : 4.95 à 5.25

Sel : 1.50% à 2.00%

Couleur : Blanc crème

Saveur : Fromage cheddar (sans saveur étrangère)

Texture : Légèrement ferme

Odeur : Fromage cheddar (sans odeur étrangère)

Emballage

Format de 175g, 350g, 425g, 2.5 kg, poids variable

Condition lors du transport

24 premières heures à température pièce
Ensuite camion réfrigéré à 4 °C

Cheddar en grains

Le secret de la grande fraîcheur du fromage Boivin réside dans un remarquable réseau de distribution. Les épicereries, les dépanneurs et les restaurants reçoivent tous les jours à l'aube, 7 jours sur 7, du fromage frais préparé la nuit même. Une preuve éloquente qui démontre bien le dévouement de l'entreprise envers sa clientèle



Ingrédients

Lait pasteurisé, culture bactérienne, sel, enzyme microbienne, peut contenir un colorant

Description

Fromage cheddar en grains

Entreposage

24 premières heures à température de la pièce.
Ensuite réfrigérer à 4°C ou moins

Conservation

24 heures à température pièce
2 semaines si réfrigéré
Format 90g 1 mois si réfrigéré

Analyses

Gras : 31%
Humidité : 41%
PH : 4.95 à 5.25
Sel : 1.5% à 2.0%
Couleur : Blanc crème
Saveur : Fromage
Texture : Légèrement ferme
Odeur : Fromage cheddar (sans odeur étrangère)

Emballage

Format de 90g, 100g, 150g, 180g, 200g, 375 g 425 g,
500 g, 1 kg, 1.5 kg, 2.5 kg

Condition lors du transport

24 premières heures à température pièce
Ensuite camion réfrigéré à 4 °C

Cheddar medium

Le secret de la grande fraîcheur du fromage Boivin réside dans un remarquable réseau de distribution. Les épicerie, les dépanneurs et les restaurants reçoivent tous les jours à l'aube, 7 jours sur 7, du fromage frais préparé la nuit même. Une preuve éloquente qui démontre bien le dévouement de l'entreprise envers sa clientèle

Ingrédients

Lait pasteurisé, culture bactérienne, sel, enzyme microbienne, peut contenir un colorant

Description

Fromage cheddar medium

Entreposage

Réfrigérer à 4°C

Conservation

1 an

Analyses

Gras : 33%

Humidité : 37%

PH : 4.9 à 5.1

Sel : 1.6% à 2.1%

Couleur : Blanc crème (uniforme)

Saveur : Cheddar médium (sans saveur étrangère)

Texture : Ferme

Odeur : Cheddar médium (sans odeur étrangère)

Emballage

Poids variable

Condition lors du transport

Réfrigérer à 4°C

Cheddar fort

Le secret de la grande fraîcheur du fromage Boivin réside dans un remarquable réseau de distribution. Les épiceries, les dépanneurs et les restaurants reçoivent tous les jours à l'aube, 7 jours sur 7, du fromage frais préparé la nuit même. Une preuve éloquente qui démontre bien le dévouement de l'entreprise envers sa clientèle

Ingrédients

Lait pasteurisé, culture bactérienne, sel, enzyme microbienne, peut contenir un colorant

Description

Fromage cheddar fort

Entreposage

Réfrigérer à 4°C

Conservation

1 an

Analyses

Gras : 33%

Humidité : 37%

PH : 4.9 à 5.1

Sel : 1.6% à 2.1%

Couleur : Blanc crème (uniforme)

Saveur : Cheddar fort (sans saveur étrangère)

Texture : Ferme

Odeur : Cheddar fort (sans odeur étrangère)

Emballage

Poids variable

Condition lors du transport

Réfrigérer à 4°C

Cheddar extra-fort

Le secret de la grande fraîcheur du fromage Boivin réside dans un remarquable réseau de distribution. Les épiceries, les dépanneurs et les restaurants reçoivent tous les jours à l'aube, 7 jours sur 7, du fromage frais préparé la nuit même. Une preuve éloquente qui démontre bien le dévouement de l'entreprise envers sa clientèle

Ingrédients

Lait pasteurisé, culture bactérienne, sel, enzyme microbienne, peut contenir un colorant

Description

Fromage cheddar extra-fort

Entreposage

Réfrigérer à 4°C

Conservation

1 an

Analyses

Gras : 33%

Humidité : 37%

PH : 4.9 à 5.1

Sel : 1.6% à 2.1%

Couleur : Blanc crème (uniforme)

Saveur : Cheddar extra-fort (sans saveur étrangère)

Texture : Ferme

Odeur : Cheddar extra-fort (sans odeur étrangère)

Emballage

Poids variable

Condition lors du transport

Réfrigérer à 4°C

Cheddar marbré

Le secret de la grande fraîcheur du fromage Boivin réside dans un remarquable réseau de distribution. Les épiceries, les dépanneurs et les restaurants reçoivent tous les jours à l'aube, 7 jours sur 7, du fromage frais préparé la nuit même. Une preuve éloquente qui démontre bien le dévouement de l'entreprise envers sa clientèle

Ingrédients

Lait pasteurisé, culture bactérienne, sel, enzyme microbienne et colorant

Description

Mélange de fromage cheddar blanc et de fromage cheddar orange

Entreposage

Réfrigérer à 4°C après 24 heures

Conservation

30 jours si gardé à 4°C

Analyses

Gras : 31%

Humidité : 39%

PH : 5.0 à 5.3

Sel : 1.7% à 2.3%

Couleur : Mélange de blanc et de orange

Saveur : Fromage cheddar (sans saveur étrangère)

Texture : Légèrement ferme

Odeur : Fromage cheddar fort (sans odeur étrangère)

Emballage

175g, 350g et poids variable

Condition lors du transport

Température ambiante et réfrigérer après 24 heures

Fromage sans sel

Le secret de la grande fraîcheur du fromage Boivin réside dans un remarquable réseau de distribution. Les épicereries, les dépanneurs et les restaurants reçoivent tous les jours à l'aube, 7 jours sur 7, du fromage frais préparé la nuit même. Une preuve éloquentte qui démontre bien le dévouement de l'entreprise envers sa clientèle



Ingrédients

Lait pasteurisé, culture bactérienne, enzyme microbienne, peut contenir un colorant

Description

Fromage sans sel

Entreposage

24 premières heures à température de la pièce.
Ensuite réfrigérer à 4°C ou moins

Conservation

7 jours

Analyses

Gras : 31%

Humidité : 41%

Couleur : Uniforme (blanc)

Saveur : Fromage cheddar (sans saveur étrangère)

Texture : Légèrement ferme

Odeur : Fromage cheddar (sans odeur étrangère)

Emballage

Poids variable

Condition lors du transport

24 premières heures à température de la pièce.
Ensuite réfrigérer à 4°C ou moins

Le petit Saguen en

Le secret de la grande fraîcheur du fromage Boivin réside dans un remarquable réseau de distribution. Les épiceries, les dépanneurs et les restaurants reçoivent tous les jours à l'aube, 7 jours sur 7, du fromage frais préparé la nuit même. Une preuve éloquentes qui démontre bien le dévouement de l'entreprise envers sa clientèle

Ingrédients

Fait de lait, culture bactérienne, sel, enzyme microbienne et colorant

Description

Fromage réduit en matières grasses

Entreposage

Réfrigérer à 4°C

Conservation

3 mois si gardé à 4°C

Analyses

Gras : 15 %

Humidité : 47 %

Couleur : Blanc crème

Saveur : Fromage (sans saveur étrangère)

Texture : Élastique

Odeur : Fromage cheddar (sans saveur étrangère)

Emballage

Poids variable

Condition lors du transport

Réfrigérer à 4°C ou moins

Le P'tit cr meus

Le secret de la grande fraîcheur du fromage Boivin réside dans un remarquable réseau de distribution. Les épicerie, les dépanneurs et les restaurants reçoivent tous les jours à l'aube, 7 jours sur 7, du fromage frais préparé la nuit même. Une preuve éloquent que démontre bien le dévouement de l'entreprise envers sa clientèle



Ingrédients

Fromage (lait pasteurisé, culture bactérienne, sel, enzyme microbienne, colorant), eau, substances lactiques, maltodextrine, substances lactiques modifiées, phosphates de sodium, sel, citrate de sodium, acide citrique, sorbate de potassium, colorant.

Description

Fromage fondu à tartiner

Entreposage

Réfrigérer à 4°C

Conservation

8 mois si gardé à 4°C

Analyses

Gras : 22%

Humidité : 55%

Couleur : Arizona

Saveur : Fromage (sans saveur étrangère)

Texture : Onctueux

Odeur : Fromage cheddar (sans saveur étrangère)

Emballage

400 g et 750 G

Condition lors du transport

Réfrigérer à 4°C

Palettisation

pour 400 g : 12 pots par boîte
112 boîtes par palette

pour 750 g : 12 pots par boîte
77 boîtes par palette

Mozzarella rap

Le secret de la grande fraîcheur du fromage Boivin réside dans un remarquable réseau de distribution. Les épiceries, les dépanneurs et les restaurants reçoivent tous les jours à l'aube, 7 jours sur 7, du fromage frais préparé la nuit même. Une preuve éloquente qui démontre bien le dévouement de l'entreprise envers sa clientèle



Ingrédients

Lait pasteurisé partiellement écrémé, substances lactières modifiées, culture bactérienne, sel, enzyme microbienne, cellulose (natamycine), peu contenir un colorant

Description

Fromage râpé mozzarella

Entreposage

Réfrigérer à 4°C

Conservation

2 mois

Analyses

Gras : 18%

Humidité : 52%

PH : 5.0 à 5.3

Couleur : Blanc crème

Saveur : Mozzarella (sans saveur étrangère)

Texture : Légèrement ferme

Odeur : Mozzarella (sans saveur étrangère)

Emballage

500g, 1kg, 1.5 kg et 2 kg

Condition lors du transport

Réfrigérer à 4°C

Le Tortillon

Le secret de la grande fraîcheur du fromage Boivin réside dans un remarquable réseau de distribution. Les épicereries, les dépanneurs et les restaurants reçoivent tous les jours à l'aube, 7 jours sur 7, du fromage frais préparé la nuit même. Une preuve éloquentes qui démontre bien le dévouement de l'entreprise envers sa clientèle



Ingrédients

Lait pasteurisé, sel, culture bactérienne, enzyme microbienne, peut contenir un colorant

Description

Fromage non-affiné à pâte ferme

Entreposage

Réfrigérer à 4°C

Conservation

2 mois

Analyses

Gras : 25%

Humidité : 45%

Couleur : Blanc crème (uniforme)

Saveur : Salé (sans saveur étrangère)

Texture : Ferme et filamenteux

Odeur : Salé (sans odeur étrangère)

Emballage

50g, 100g, sac 4 x 100g et sac 8 x 20g

Condition lors du transport

Réfrigérer à 4°C