

PARTENAIRES À L'EXPORTATION



TÉL 905.696.2770 . FAX 905.696-7240

WWW.FINICA.COM

Celebrity



Bien que relativement nouveau sur le marché des fromages de chèvre, Celebrity International a néanmoins fait sensation avec quelques-unes de nos saveurs nouvelles et novatrices. Situés en Ontario, nous sommes fiers de proposer des fromages faits de lait pur 100% canadien sans présure animale. Nous ajoutons du sel de mer sans iode à nos produits, un choix privilégié par les consommateurs se souciant de leur santé et par les végétariens.

Les dernières années ont connu une grande augmentation du nombre de fromages de chèvre disponibles au Canada, de même que de ceux produits à l'international. En plus du délicieux goût de ces fromages, plusieurs raisons santé expliquent cette hausse. Le fromage de chèvre contient naturellement jusqu'à un tiers moins de gras que le fromage à base de lait de vache, un fait souvent méconnu. En général, ceux qui disent ne pas apprécier le fromage de chèvre n'y ont pas goûté ou en ont essayé un de mauvaise qualité.

Attributs des fromages de lait de chèvre Celebrity International

Lait de chèvre 100% canadien

Majoritairement casher et halal

Convenant à un régime sans lactose

Sans présure animale

Sel de mer pur

Pourquoi le fromage de chèvre a-t-il un goût différent?

De par sa structure moléculaire unique, le lait de chèvre a une apparence, une odeur et un goût différents du lait de vache. Nous célébrons ces différences, car autrement nous ne pourrions apprécier son goût distinctif.

D'où vient le fromage de chèvre?

Jusqu'à il y a environ quinze ans, la plupart des fromages de chèvre au Canada provenaient de la France. Encore aujourd'hui, la France propose la plus grande sélection et les variétés les plus uniques de fromages de chèvre au monde. Toutefois, à mesure que les bienfaits pour la santé et le goût délicieux du fromage de chèvre sont mieux connus, d'autres pays commencent à augmenter leur production. Comme la fabrication artisanale de fromage est de plus en plus répandue, on pourra s'attendre à une hausse des variétés de fromages de chèvre.

Pourquoi le fromage de chèvre coûte-t-il plus cher?

Les chèvres produisent environ dix fois moins de lait que les vaches et les caillots obtenus sont plus fins, ainsi le fromage de chèvre doit être fait à la main. Les fromages frais sont plus périssables et donc plus coûteux à expédier. Cela dit, le fromage de chèvre est généralement consommé en plus petite quantité étant donné sa texture légère et son goût unique.

Le fromage de chèvre est-il meilleur pour la santé?

Même si certaines théories suggèrent que le lait de chèvre est meilleur pour la santé que le lait de vache, les matières grasses qu'il contient varient d'une espèce à l'autre, alors il est impossible de généraliser. En moyenne cependant, le fromage de chèvre contient un tiers moins de gras et la moitié moins de cholestérol que les fromages à base de lait de vache. Le lait de chèvre est aussi plus facile à digérer en raison de ses molécules de gras plus petites. Plusieurs individus intolérants au lait de vache peuvent consommer des produits à base de lait de chèvre sans difficulté. Le lait de chèvre contient de plus hauts niveaux de potassium, de vitamine A, de thiamine, de niacine et de sels minéraux.

Celebrity

FROMAGE DE CHÈVRE AUX POMMES ET À LA CANNELLE

Le fromage de chèvre primé Celebrity offre maintenant une touche délicieusement chaleureuse et invitante! Aussi appétissant qu'une tarte aux pommes maison, ce fromage de chèvre rappelle l'onctuosité épicée d'une crème glacée aux tourbillons pommes-cannelle, le tout enrobé de morceaux de pommes caramélisées. Fromage aux multiples utilisations allant du brunch au dessert, il deviendra instantanément le préféré de vos invités. Essayez-le sur un bagel pour déjeuner ou en hybride gâteau au fromage / tarte aux pommes!



22607 - 12 x 130 g
22608 - 6 x 250 g

FROMAGE DE CHÈVRE AUX PIMENTS CHIPOTLE

Juste assez couvert de piments jalapeños et chipotle pour une riche saveur fumée et une chaleur dosée, il s'agit du parfait goût de l'aventure duquel garnir votre sandwich ou vos craquelins.



22609 - 12 x 130 g
22612 - 6 x 300 g

FROMAGE DE CHÈVRE TENTATION CERISES CHOCOLATÉES

Un ajout décadent et raffiné à la famille des fromages de chèvre Celebrity, la Tentation cerises chocolatées propose un amalgame de chocolat sucré et de cerises aigres dans une même délectable gâterie. Du fromage de chèvre frais est d'abord imprégné de ces saveurs classiques, puis enrobé d'un mélange de morceaux de chocolat noir et de cerises séchées pour en rehausser la texture. Ce fromage a remporté les prix Royal 2012 et British Empire Cheese Competition au Canada. Ce produit SAISONNIER n'est disponible que pour le temps des fêtes.



22606 - 12 x 130 g

FROMAGE DE CHÈVRE ÉMIETTÉ

Le fromage de chèvre émietté Celebrity est offert en saveurs originale et canneberges-cannelle.



22534 Original - 9 x 113 g
22535 Cranberry - 9 x 113 g

FROMAGE DE CHÈVRE LÉGER

NOUVEAU Le fromage de chèvre léger Celebrity contient 33% moins de gras que notre fromage de chèvre original avec le même goût exquis!



22602 - 12 x 130 g
22603 - 6 x 300 g

Celebrity

FROMAGE DE CHÈVRE ORIGINAL

Sans présure animale, ce fromage est fait de lait de chèvre 100% ontarien provenant de ONTARIO Milk. Du sel de mer sans iode est ajouté au produit, un choix privilégié par les consommateurs se souciant de leur santé et par les végétariens. Pour les gens souffrant d'intolérance au lactose, le fromage de chèvre est l'alternative santé aux produits à base de lait de vache. Les chèvres sont nourries de fèves de soya rôties, qui ont une teneur plus élevée en protéines et en énergie, et de maïs poussant à même la ferme d'élevage.

Le lait de chèvre contient moins de gras et de cholestérol et plus de calcium et de vitamines A et D. Les chèvres transforment tout le carotène de leur régime en vitamine A, laissant le lait et la crème blanc pur. La couleur jaunâtre des autres produits laitiers est due au carotène dans le lait.

FROMAGE DE CHÈVRE MÉDITERRANÉEN

Garni des saveurs les plus raffinées d'Italie – ail, fines herbes, oignons et tomates! Nouveau sur le marché, ce fromage de chèvre corsé est prêt à être dégusté sur une baguette fraîche ou légèrement rôtie. Nul besoin d'une température trop élevée pour faire reluire ce fromage, mais, pour plus d'intensité, un peu de chaleur suffit à le rendre moelleux et fondant. Un mélange de légumes et de légumes méditerranéens recouvre l'extérieur de chaque bûche de chèvre crémeux et facile à étaler.

FROMAGE DE CHÈVRE AUX BLEUETS ET À LA CANNELLE

Notre chèvre frais et crémeux est relevé d'un goût légèrement aigre et acide et est fait au Canada. Nous avons ajouté une touche des fêtes à notre bûche traditionnelle en l'enrobant de bleuets et de cannelle. La combinaison de l'acidité des bleuets et de la chaleur épicée de la cannelle crée le fromage festif idéal pour recevoir toute la période des fêtes.

FROMAGE DE CHÈVRE AUX CANNEBERGES ET À LA CANNELLE

Ce chèvre frais et crémeux parfait pour l'été est relevé d'un goût légèrement aigre et acide et est fait au Canada. Une touche savoureuse a été ajoutée à la traditionnelle bûche de chèvre en l'enrobant de canneberges et de cannelle. La combinaison de l'acidité des canneberges et de la chaleur épicée de la cannelle crée le fromage festif idéal pour recevoir.



22565 - 12 x 130 g
22580 - 6 x 300 g



22530 - 12 x 130 g
22531 - 6 x 300 g



22576 - 12 x 130 g
22503 - 6 x 250 g



22577 - 12 x 130 g
22585 - 6 x 300 g
22604 - 1 x 3 Kg

Celebrity

FROMAGE DE CHÈVRE À L'ANETH

Notre chèvre frais et crémeux est relevé d'un goût légèrement aigre et acide et est fait au Canada. Nous avons ajouté une touche des fêtes à notre bûche traditionnelle en l'enrobant d'aneth. La fraîcheur de l'aneth crée le fromage festif idéal pour recevoir toute la période des fêtes.



22578 - 12 x 130 g

FROMAGE DE CHÈVRE AUX FIGUES

Du même producteur canadien que les acclamés fromages de chèvre aux bleuets et aux canneberges vient le fromage de chèvre aux figues. Contrairement aux deux autres, dont les fruits ont été pressés sur la croûte, ce chèvre a été créé à partir de figues réduites en purée et mélangées à même le fromage crémeux. La saveur du fromage de chèvre est depuis longtemps jumelée au goût sucré des figues qui rappelle celui de la mélasse. Ce chèvre est la parfaite façon d'apprécier cette combinaison en toute saison!



22597 - 12 x 130 g

22598 - 6 x 300 g

FROMAGE DE CHÈVRE À L'AIL ET AUX FINES HERBES

Notre chèvre frais et crémeux est relevé d'un goût légèrement aigre et acide et est fait au Canada. Une touche des fêtes a été ajoutée à notre bûche traditionnelle grâce à l'enrobage d'ail et de fines herbes.



22582 - 6 x 300 g

22570 - 12 x 130 g

FROMAGE DE CHÈVRE AU MIEL

Les chèvres et les abeilles ont plus en commun qu'on pourrait le croire; d'abord leur insatiable envie de fleurs sucrées; et ensuite leur tendance à attaquer. Secouez une ruche d'abeilles et vous risquerez de vous faire désagréablement piquer mais mordez dans l'acidulé fromage de chèvre canadien et la piqûre sera bonne. Celebrity International amène la dolce vita à votre table grâce à son mélange de miel et de fromage frais à base de lait de chèvre, avec un soupçon de sucre au plus grand plaisir du palais. Une goutte de ce liquide doré transforme le fromage de chèvre en irrésistible crème à tartiner tout ce qu'on aime, des baguettes aux bruschettas. Le chèvre au miel est aussi versatile qu'il semble et ajoute de l'éclat à tout plateau de fromages. Aussi casher « COR ».



22590 - 12 x 130 g

22592 - 6 x 300 g

Celebrity

BÛCHE DE CHÈVRE

Sans présure animale, ce fromage est fait de lait de chèvre 100% ontarien provenant de ONTARIO Milk. Du sel de mer sans iode est ajouté au produit, un choix privilégié par les consommateurs se souciant de leur santé et par les végétariens. Pour les gens souffrant d'intolérance au lactose, le fromage de chèvre est l'alternative santé aux produits à base de lait de vache. Les chèvres sont nourries de fèves de soya rôties, qui ont une teneur plus élevée en protéines et en énergie, et de maïs poussant à même la ferme d'élevage.

Le lait de chèvre contient moins de gras et de cholestérol et plus de calcium et de vitamines A et D. Les chèvres transforment tout le carotène de leur régime en vitamine A, laissant le lait et la crème blanc pur. La couleur jaunâtre des autres produits laitiers est due au carotène dans le lait.



22560 - 2 x 1 Kg
22558 Sacs dans une boîte - 2 x 5 Kg

Aussi disponible émietté:
22566 - 2 x 1 Kg
22563 - 2 x 5 Kg
22558 Restauration - 2 x 5 Kg
(précommande allouant un délai d'une semaine pour cet article)

FETA DE CHÈVRE DE STYLE MÉDITERRANÉEN

Notre feta est un dense et moelleux fromage blanc saumuré avec ou sans petits trous et sans peau. Il vient en blocs compacts découpés qui sont submergés dans la saumure. Son goût est acidulé et salé, allant de doux à aigre.



22506 - 6 x 200 g

FETA EN SEAU

Ce merveilleux fromage de style grec est produit au Canada par l'ultrafiltration du lait. Le feta s'émiette facilement et se coupe aisément en tranches, convenant parfaitement aux salades grecques, aux sandwichs et à la farce.



25515 - 1 x 3 Kg
25520 - 1 x 12 Kg
22500 - 1 x 3 Kg



FROMAGE DE BREBIS TANIA

Ce sublime fromage de brebis typiquement toscan est fait de lait de brebis 100% ontarien et produit par Lenden Farms dans la région en plein essor de fabrication artisanale de fromage. Vieilli de six mois à température et humidité contrôlées dans une chambre de maturation, ce fromage développe une pâte demi-ferme, moelleuse et légèrement friable tout en maintenant son goût onctueux quoiqu'un peu piquant aux notes terreuses. Une excellente alternative au fromage italien pecorino.



22545 - 1 x 1.5 Kg

CHEDDAR DE CHÈVRE LINDSAY BANDAGED

Ce fromage primé est fait à la main en petits lots à partir du meilleur lait de chèvre en Ontario. Une fois la meule fabriquée, elle est soigneusement recouverte d'un fin bandage pour conserver sa fraîcheur et son goût. Le fromage est ensuite vieilli 12 mois dans une chambre de maturation à humidité contrôlée. Parfaitement onctueux et butyreux, au goût légèrement piquant du lait de chèvre et à la pâte dure et friable, ce fromage est la parfaite alternative au fromage cheddar à base de lait de vache.



22542 - 1 x 5 Kg

22547 - 1 x 20 Kg