



Cheddars et Parmed'Or  
sur Fromages d'ici



Coupe  
d'une meule  
de fromage



Coupe  
d'une meule  
de fromage



Ensachage  
du  
Cheddar en grains



Lait d'antan  
et Lait Choco  
embouteillés



Yogourts aux fruits  
et Yogourts varies  
14 Variétés



*Pour vous y rendre*  
SAINT-JEAN-DE-MATHA, ROUTE 131  
180 RANG GUILLAUME TELL (2 KM)



<i>Boutique ouverte tous les jours</i>	
HORAIRE	
Lundi	de 9 h à 17 h
Mardi	de 9 h à 17 h
Mercredi	de 9 h à 17 h
Jeudi	de 9 h à 18 h
Vendredi	de 9 h à 18 h
Samedi	de 9 h à 17 h
Dimanche	de 9 h à 17 h

*Ferme Vallée Verte 1912*

FROMAGERIE

Transformation du lait  
de nos vaches  
en produits laitiers frais



**FROMAGES, YOGOURTS ET LAITS**

SANS AGENT DE CONSERVATION

SANS COLORANT

NI ARÔME ARTIFICIEL

Agriculture durable sans OGM

Lait Naturel

Sans hormones

Sans antibiotiques

Ni pesticides

David et Samuel Gadoury, propriétaires  
180 rg Guillaume Tell, St-Jean-de-Matha  
450 886-2288 et fermevalleeverte@hotmail.com

[www.fermevalleeverte.com](http://www.fermevalleeverte.com)



Suivez-nous sur notre page Facebook

[www.facebook.com/fermevalleevertefromagerie](http://www.facebook.com/fermevalleevertefromagerie)

## Ferme Vallée Verte 1912— Historique

David et Samuel Gadoury, propriétaires de la Ferme Vallée Verte 1912—Fromagerie et produits laitiers frais de St-Jean-de-Matha, ont grandi sur la ferme paternelle et y travaillent depuis leur tout jeune âge.

Avec le temps, ceux-ci caressaient un rêve soit celui de transformer le lait de leurs vaches en produits laitiers frais et de fournir ainsi aux consommateurs des fromages, yogourts et laits les plus sains qui soient.

C'est pourquoi, après plusieurs années pour obtenir tous les permis et la formation requise, ils ont construit en 2013 une usine qu'ils appelleront Ferme Vallée Verte 1912 - 1912 en mémoire de leurs ancêtres.

Avec leur Agriculture durable sans OGM, leur Lait Naturel (sans antibiotiques, sans hormones ni pesticides), David et Samuel sont fiers de vous présenter leurs Fromages, Yogourts et Laits qui se démarquent de par leur lait pasteurisé à basse température non homogénéisé (avec crème sur le dessus) et leurs ingrédients de grande qualité. De plus, les produits laitiers de Ferme Vallée Verte sont sans colorant, sans agent de conservation, ni arôme artificiel ajouté.

Ferme Vallée Verte se résume donc en ces mots... "Par amour de la terre et des animaux qui nourrissent chacun de nous quotidiennement !"

Bassin de pasteurisation  
peut contenir jusqu'à  
4 000 litres de lait.



## Liste de prix des produits en Boutique Ces prix peuvent être sujets à changement.

Cheddar doux (M.G. 34% Hum. 39%)	200 g	6,25
Cheddar doux (M.G. 34% Hum. 39%)	300 g	8,75
Cheddar doux (M.G. 34% Hum. 39%)	600 g	14.50
M.G. 34% Humidité: 39%		

### CHEDDARS 200 g approximatif (M.G. 34% Humid.39%)

Ail, Bière, Canneberges, Champignons, Fumé	6,75
Ciboulette, Oignon, Piments Chili broyés, Poivre	6,75
Tomate basilica, Tomate Poivron, Olives noires	6,75
Cheddars: Bacon, Ail noir, Tomates séchées	7,80
Parmes'Or (mi-parmesan, mi-cheddar) 180 g	7,80

### CHEDDAR EN GRAINS (M.G. 34% Humidité: 39%)

Nature 125 g	3.55
Cheddar en grains Nature 300 g	7.00
Cheddar en grains Nature 500 g	10.75
BBQ, Ciboulette, Tomate-Basilic 125 g	3,80
BBQ, Ciboulette, Tomate-Basilic 300 g	7.80

Lait d'antan 3,8% m.g. : 1 litre	4.20
Lait Choco 3,8% m.g. : 1 litre	4,45
Lait d'antan 3,8% m.g. : 500 ml	2.90
Lait Choco 3,8% m.g. : 500ml	3.30+ tx
(Lait pasteurisé non homogénéisé - avec crème sur le dessus)	

### YOGOURTS AUX FRUITS 3,8% m.g. Pot 500 g , 5\$/chacun

Ananas	5.00
Bleuets	5.00
Cerises	5.00
Fraises	5.00
Pêches	5.00
Poires	5.00
Mangue	5.00
Canneberges	5.00
Framboises	5.00

### YOGOURTS VARIÉS 3,8% m.g. Pot 500 g

Nature	4,50
Nature doux	4.50
Vanille	4.50
Café Arabica	5.00
Choco Chocolat	5.00
Sucre d'érable	5.00
Camerises	5.00

<b>YOGOURTS Pot 500 g et 750 g</b>	500 g	750 g
Yogourt Nature 500 g et 750 g	4.50	5,00
Yogourt Vanille 500 g et 750 g	4.50	5,00
Yogourt Nature doux 500 g et 750 g	4.50	5,00

## Que des ingrédients sains et de grande qualité !

### INGRÉDIENTS

#### FROMAGE CHEDDAR DOUX ET EN GRAINS

M.G. 34% et Humidité 39%

Lait pasteurisé à basse température et non homogénéisé, sel, enzymes microbiennes, cultures bactériennes.

YOGOURT NATURE, 3,8% M.G. : Lait pasteurisé à basse température et non homogénéisé, poudre de lait, cultures bactériennes actives.

YOGOURT VANILLE, 3,8% M.G. : Lait pasteurisé à basse température et non homogénéisé, poudre de lait écrémé, sucre, vanille naturelle, cultures bactériennes actives.

LAIT D'ANTAN, 3,8% M.G. : Lait pasteurisé à basse température et non homogénéisé, Vitamine D.

### Yogourt à la Mangue



Cheddar  
au  
Bacon  
du Rang 4

