

# CANTAL AOP

PAUL DISCHAMP

FROMAGER ET AFFINEUR

DEPUIS 1911



**Cantal AOP Lait pasteurisé  
Jeune**

- Affiné entre 1 et 2 mois.
- Un goût très frais, lactique, appréciable de toute la famille.

**Formats :**

<b>Coupe</b>	Meule (40kg)	x1
	1/8	x1 ou x2
	1/16	x2 ou x4
<b>LS</b>	300g s/film	x14
	Bol de dés 150g	x8



**Cantal AOP Lait pasteurisé  
Entre-deux**

- Affiné entre 3 et 7 mois.
- Un goût plus prononcé tout en restant doux, légèrement beurré.

**Formats :**

<b>Coupe</b>	Meule (40kg)	x1
	1/8	x1 ou x2
	1/16	x2 ou x4
<b>LS</b>	300g s/film	x14
	Bol de dés 150g	x8



**Cantal AOP Lait cru  
Entre-deux**

- Affiné entre 4 et 7 mois.
- Il offre un goût fleuri et beurré et une pâte souple.

**Formats :**

<b>Coupe</b>	Meule (40kg)	x1
	1/8	x1 ou x2
	1/16	x2 ou x4
<b>LS</b>	1/32	x8
	300g s/film	x14
	200g poids fixe	x8



**Cantal AOP Lait cru  
Vieux**

- Affiné plus de 8 mois.
- Des saveurs qui explosent en bouche : typées et épicées, c'est un fromage au goût persistant.

**Formats :**

<b>Coupe</b>	Meule (40kg)	x1
	1/8	x1 ou x2
	1/16	x2 ou x4
	1/32	x8

