

BLEU D'Auvergne AOP ET FOURME D'AMBERT AOP

PAUL DISCHAMP

FROMAGER ET AFFINEUR
DEPUIS 1911



Bleu d'Auvergne AOP

- Lait pasteurisé ; affiné 1 mois.
- Tout en puissance, il offre des saveurs de sous-bois et une texture fondante.

Formats :

Coupe	Entier (2,5kg)	x2 ou x4
	1/2	x2 ou x4
LS	250g	x8 ou x16
	600g	x8
	Bol de dés 150g	x8
	Barquette 125g	x8



Fourme d'Ambert AOP

- Lait pasteurisé ; affinée 1 mois.
- Elle se caractérise par sa douceur, ses saveurs parfumées et une texture crémeuse.

Formats :

Coupe	Entier (2,3kg)	x2 ou x4
	1/2	x2 ou x4
LS	250g	x8 ou x16
	500g	x8
	Bol de dés 150g	x8

