

SALERS AOP ET CANTAL FERMIER



**Cantal fermier AOP
Entre-Deux**

- Lait cru ; affiné de 3 à 7 mois.
- Au goût fruité et équilibré : on retrouve tous les arômes de la nature qui nourrissent ce fromage.

Formats :

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



**Cantal fermier AOP
Vieux**

- Lait cru ; affiné plus de 8 mois.
- Un goût puissant, corsé et typé : c'est un fromage qui conviendra aux plus exigeants des connaisseurs.

Formats :

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



Salers AOP

- Lait cru ; affiné plus de 4 mois.
- Il offre des goûts prononcés et floraux, qui s'accroissent au fil de son affinage.

Formats :

Coupe	Meule (40kg)	x1
	1/8	x1 ou x2
	1/16	x2 ou x4
	1/32	x8
LS	300g s/film	x14

