

SAINT-NECTAIRE FERMIER AOP

PAUL DISCHAMP

FROMAGER ET AFFINEUR

DEPUIS 1911



**Saint-Nectaire fermier AOP
Grand Cru**

- Lait cru ; affiné 6 à 7 semaines sur paille.
- Un goût typique et signature du Saint-Nectaire ; saveurs de paille, sous-bois.

Formats :

Coupe	Entier (1,6kg)	x3
	Boîte bois	x1



**Saint-Nectaire fermier AOP
Le Bio**

- Lait cru ; affiné 5 semaines sur paille.
- Saveurs franches et typées, qui rappellent le goût oublié des fromages d'autrefois.

Formats :

Coupe	Entier (1,6kg)	x2
--------------	----------------	----



**Saint-Nectaire fermier AOP
L'Excellence**

- Lait cru ; affiné 5 à 6 semaines sur paille.
- Détalonné et fondant en bouche aux saveurs de noisette, notes de crème, beurrées.

Formats :

Coupe	Entier (1,6kg)	x3
	Boîte bois	x1
LS	Boîte bois	x1
	s/film	



**Saint-Nectaire fermier AOP
Médaille**

- Lait cru ; affiné 4 semaines sur clayettes de bois d'épicéa
- Sa texture est crémeuse et souple. Saveurs délicates et douces, dominées par des goûts lactiques

Formats :

Coupe	Entier (1,6kg)	x2 ou x4
	Boîte bois	x1
LS	Entier s/film	x6
	1/2	x6 ou x12
	1/4	x8 ou x24
	1/6	x12 ou x24



**Saint-Nectaire fermier AOP
Tradition**

- Lait cru ; affiné 4 semaines
- Des saveurs franches pour un fromage à l'apparence des Saint-Nectaire d'antan, avec une tenue idéale pour de la découpe de portions.

Formats :

Coupe	Entier (1,6kg)	x2 ou x4
	Entier s/film	x6
LS	1/2	x6 ou x12
	1/4	x8 ou x24
	1/6	x12
	185g poids fixe	x8

