

PAUL DISCHAMP

FROMAGER ET AFFINEUR

DEPUIS 1911



Petit SAINT-NECTAIRE LAITIER

Toute la gourmandise du Petit Saint-Nectaire laitier en fondue !

Production et préparation

Notre fondue est préparée à partir d'un demi Petit Saint-Nectaire laitier. Placé dans sa coupelle en terre cuite, le fromage fond en 20 minutes au four traditionnel et 4 minutes au micro-ondes.

Goût et texture

La douceur du Saint-Nectaire laitier fait de lui le fromage parfait à fondre. Il offre des saveurs délicates et lactées : à déguster accompagnée de pommes de terre et croûtons de pain pour encore plus de gourmandise.

Affinage

Le Petit Saint-Nectaire laitier est affiné 21 jours dans nos caves.

Fondue



Nos techniciens laitiers apportent leur aide quotidienne à nos producteurs. Ils les accompagnent sur l'ensemble des étapes de production : de la gestion des troupeaux, en passant par la traite jusqu'à la collecte du lait sur la zone.

les +
Paul Dischamp

Nos ingénieurs qualité se challengent chaque jour afin de vous proposer des produits en phase avec vos attentes. Nous produisons ainsi des fromages à l'aspect et au goût régulier tout au long de l'année.

 *l'accord vin
et spiritueux*

Pour un accord classique et équilibré, vous pourrez associer la fondue de Saint-Nectaire laitier à un vin Bourgogne Aligoté, du domaine Edmond Monnot à Dezize-lès-Maranges. Ce vin blanc met en avant les arômes fruités et fleuris du fromage, tout en apportant une balance d'acidité.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Suivez-nous sur

www.pauldischamp.com



CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Fromage à pâte pressée, non cuite

Ingrédients : Lait pasteurisé de vache (seul allergène) - Présure - Sel - Ferments lactiques et d'affinage

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Portion de 100g	Portion de 30g
Valeur énergétique	345 Kcal / 1429 KJ	103.5 Kcal / 428.7 KJ
Protéines	21.2	6.3
Glucides	1.1	0.33
dont sucres	<0.5	<0.15
Graisses	27.0	8.10
dont AG saturés	18.2	5.46
Sel	1.5	0.45

CONDITIONNEMENT



Température à réception	6°C +/-2°C
Garantie à réception	DLC 30 jours
Matériau emballage	Coupelle céramique sous vide
Matériau suremballage	Caisse carton
Traçabilité	Code à 8 caractères
Conditionnement	par colis de 10 unités
Dimensions colis	40 x 28 x 11 cm
Code de vente EAN13	3271560000473
Palettisation	6 colis par couche 6 couches par palette
Poids produit	280g
Dimensions produit	Hauteur +/- 2 cm Diamètre +/- 13 cm

ZA La Vernède - 63530 SAYAT

Tél : 04 73 62 81 81 - Fax : 04 73 62 72 72

service-client@dischamp.com