

# PAUL DISCHAMP

FROMAGER ET AFFINEUR

DEPUIS 1911



## SAINT-NECTAIRE LAITIER



Le Bio

**Bio et bon, ce Saint-Nectaire laitier est gourmand et engagé !**

### Production

Il est fabriqué à base de lait ayant obtenu les deux labels AOP et AB, ce qui lui assure une production dans le respect de l'environnement et du bien être animal.

### Goût et texture

Son goût est dominé par de subtiles touches de noisettes et de paille. Sa pâte fondante rend sa dégustation d'autant plus gourmande.

### Affinage

Son affinage plus long, 5 semaines, sur paille de seigle lui apporte ses saveurs si particulières.



**Onctuosité** ● ● ● ○

**Caractère** ● ● ● ○

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*

*L'accord parfait se fera avec un vin blanc de Bourgogne, un Rully du domaine de David Moret. Il apportera le juste équilibre en associant le gras et la fraîcheur minérale au fruit et acide du Saint-Nectaire laitier Bio.*

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

Suivez-nous sur

[www.pauldischamp.com](http://www.pauldischamp.com)



## CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Fromage à pâte pressée, non cuite

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

## VALEURS NUTRITIONNELLES

	Portion de 100g	Portion de 30g
Valeur énergétique	332 Kcal / 1378 KJ	99.6 Kcal / 413.4 KJ
Protéines	21.0	6.3
Glucides	1.1	0.33
dont sucres	<0.5	<0.15
Graisses	27.0	8.1
dont AG saturés	18.0	5.4
Sel	1.5	0.45

## CONDITIONNEMENT



Entier	
Température à réception	6°C +/- 2°C
Garantie à réception	DDM 30 jours
Matériau emballage	Papier paraffiné
Matériau suremballage	Caisse carton
Traçabilité	Code à 9 caractères
Conditionnement	par colis de 2 unités
Dimensions colis	25 x 23 x 12 cm
Code de vente EAN13	3151820444875
Palettisation	15 colis par couche 6 couches par palette
Poids produit	+/- 1.7 kg
Dimensions produit	Hauteur +/- 5 cm Diamètre +/- 21 cm

230g poids fixe	
	6°C maxi
	DLC 23 jours
	Film thermorétractable
	Caisse carton
	Code à 9 caractères
	par colis de 8 unités
	28 x 23.5 x 9 cm
	3151820454034
	13 colis par couche 7 couches par palette
	230g
	Hauteur +/- 5 cm Largeur +/- 10 cm

ZA La Vernède - 63530 SAYAT

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

service-client@dischamp.com