

PAUL DISCHAMP

FROMAGER ET AFFINEUR

DEPUIS 1911



CANTAL VIEUX

Affiné plus de 8 mois, le Cantal Vieux est un fromage de caractère, au goût intense.

Production

Notre Cantal Vieux au lait cru est fabriqué dans notre laiterie, située proche de Saint-Flour, à partir d'un lait sélectionné pour sa qualité : ce fromage d'exception naît d'une rigueur et d'un savoir-faire ancestral.

Goût et texture

Grâce à son affinage plus long, il satisfait le palais des connaisseurs en offrant des saveurs franches, corsées et épicées. Son goût est intense et persiste en bouche pour une expérience de dégustation unique.

Affinage

Il est le Cantal le plus affiné : nos maîtres affineurs en prennent soin pendant plus de 8 mois.



Souplesse ● ○ ○ ○

Caractère ● ● ● ○

Nous affinons nos meules dans nos caves à Cantal : elles profitent, grâce à l'oeil et le toucher expert de nos maîtres affineurs, des meilleurs soins, apportés au moment le plus opportun. La recette parfaite pour obtenir des fromages délicieux et savoureux !

les +
Paul Dischamp

Nous travaillons main dans la main avec nos producteurs locaux au quotidien, en leur apportant un soutien technique sur la gestion des troupeaux et la qualité du lait. Ils sont tous situés dans un périmètre proche de notre laiterie.

 *l'accord vin
et spiritueux*

Vous pourrez l'associer à un vin rouge du Médoc, comme le Pauillac. Corsé et profond, aux arômes de fruits rouges et de vanille, il mettra parfaitement en avant la puissance et les saveurs épicées du Cantal Vieux.

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 cru de vache (seul allergène) - Présure - Sel - Ferments lactiques et d'affinage

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Portion de 100g	Portion de 30g
Valeur énergétique	372 Kcal / 1545 KJ	111.6 Kcal / 463.5 KJ
Protéines	24.0	7.2
Glucides	1.7	0.51
dont sucres	<0.5	<0.5
Graisses	30.0	9
dont AG saturés	19.0	5.7
Sel	2.0	0.6

CONDITIONNEMENT



Meule	
Température à réception	6°C +/- 2°C
Garantie à réception	DDM 30 jours
Matériau emballage	Papier kraft
Matériau suremballage	Aucun
Traçabilité	Code à 9 caractères
Conditionnement	Meule cerclée
Dimensions colis	-
Code de vente EAN13	3151822421188
Palettisation	6 meules par couches 2 couches par palette
Poids produit	+/- 40 kg
Dimensions produit	Hauteur +/- 38 cm Diamètre +/- 40 cm



1/8e	
8°C max	
DDM 30 jours	
Sachet sous vide	
Caisse carton	
Code à 9 caractères	
Colis de 1 unités	Colis de 2 unités
28 x 21 x 18.5 cm	42 x 21.5 x 20.8 cm
3151820421616	3151820421616
14 colis par couche	6 colis par couche
6 couches par palette	6 couches par palette
+/- 5 kg	
Hauteur +/- 19 cm	



1/16e	
8°C max	
DDM 30 jours	
Sachet sous vide	
Caisse carton	
Code à 9 caractères	
Colis de 2 unités	Colis de 4 unités
28 x 21 x 18.5 cm	42 x 21.5 x 20.8 cm
3151820421678	3151820421678
14 colis par couche	6 colis par couche
6 couches par palette	6 couches par palette
+/- 2.5 kg	
Hauteur +/- 19 cm	



1/32e	
8°C max	
DDM 30 jours	
Sachet sous vide	
Caisse carton	
Code à 9 caractères	
Colis de 8 unités	
42 x 21.5 x 20.8 cm	
3151820421685	
6 colis par couche	
6 couches par palette	
+/- 1.25 kg	
Hauteur +/- 19 cm	

ZA La Vernède - 63530 SAYAT

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

service-client@dischamp.com