

# PAUL DISCHAMP

FROMAGER ET AFFINEUR

DEPUIS 1911



## SAINT-NECTAIRE FERMIER

### Le Médaillé

**Le plus crémeux et fondant des Saint-Nectaire fermiers !**

#### Sélection

Il est choisi par nos sélectionneurs parmi les Saint-Nectaire fermiers les plus souples et fondants de notre cave.

#### Goût et texture

Sa texture est crémeuse et souple. Il délivre à la dégustation des saveurs délicates et douces. Sa palette aromatique est assez variée, mais dominée par des goûts lactiques.

#### Affinage

Il est affiné 4 semaines sur clayettes en bois d'épicéa.



**Souplesse** ● ● ● ●

**Onctuosité** ● ● ● ○

**Caractère** ● ● ○ ○

Une recette de ferments spécifique et un accompagnement de nos producteurs fermiers au quotidien : de la gestion du troupeau, de la traite, jusqu'à la collecte.

les +  
*Paul Dischamp*

Un premier soin effectué à la main et des soins réguliers qui diffèrent selon les fromages, combinés à une maîtrise de la température et de l'humidité de nos caves.

 *l'accord vin  
et spiritueux*

Le Saint-Nectaire Médaillé pourra s'accorder avec un Maranges 1er Cru du domaine Edmond Monnot et Fils. La finesse du pinot et le côté masculin des maranges se marient harmonieusement avec le crémeux et l'authenticité du Saint-Nectaire fermier Médaillé.

*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 cru de vache (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	par colis de 4 unités
Dimensions colis	25 x 23 x 12 cm	47 x 23 x 11 cm
Code de vente EAN13	3151820423597	3151820423597
Palettisation	15 colis par couche 6 couches par palette	6 colis par couche 10 couches par palette
Poids produit	+/- 1,6 kg	
Dimensions produit	Hauteur +/- 5 cm Diamètre +/- 21 cm	

Entier boîte bois	
6°C +/- 2°C	
DDM 30 jours	
Papier paraffiné	
Boîte bois individuelle	
Code à 9 caractères	
en boîte à l'unité	
Diamètre 25.8cm	
3151820454157	
12 boîtes par couche 15 couches par palette	
+/- 1.6kg	
Hauteur +/- 5 cm Diamètre +/- 21 cm	

Entier s/film	
6°C +/- 2°C	
DLC 18 jours	
Film plastique thermorétractable	
Caisse carton	
Code à 9 caractères	
par colis de 6 unités	
Diamètre 25.8cm	
3151820423337	
6 colis par couche 6 couches par palette	
+/- 1.6kg	
Hauteur +/- 5 cm Diamètre +/- 21 cm	



1/2	
4°C maxi	
DLC 15 jours	
Film plastique thermorétractable	
Caisse carton	
Code à 9 caractères	
par colis de 6 unités	par colis de 12 unités
28 x 21 x 18.5 cm	42 x 21.5 x 20.8 cm
3151820423320	3151820423320
14 colis par couche	6 colis par couche
6 couches par palette	6 couches par palette
+/- 0.8kg	
Hauteur +/- 5 cm Largeur +/- 21 cm	



1/4	
4°C maxi	
DLC 15 jours	
Film plastique thermorétractable	
Caisse carton	
Code à 9 caractères	
par colis de 8 unités	par colis de 24 unités
25 x 23 x 12 cm	42 x 21.5 x 20.8 cm
3151820423290	3151820423290
15 colis par couche	6 colis par couche
6 couches par palette	6 couches par palette
+/- 0.4kg	
Hauteur +/- 5 cm Profondeur +/- 10 cm	



1/6	
4°C maxi	
DLC 15 jours	
Film plastique thermorétractable	
Caisse carton	
Code à 9 caractères	
par colis de 12 unités	par colis de 24 unités
28 x 21 x 18.5 cm	42 x 21.5 x 20.8 cm
3151820423344	3151820423344
14 colis par couche	6 colis par couche
6 couches par palette	6 couches par palette
+/- 0.25kg	
Hauteur +/- 5 cm Profondeur +/- 10 cm	

ZA La Vernède - 63530 SAYAT

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

service-client@dischamp.com