

# PAUL DISCHAMP

FROMAGER ET AFFINEUR

DEPUIS 1911



## SAINT-NECTAIRE LAITIER

# Classique

**Le plus doux des Saint-Nectaire : un moment de partage gourmand pour toute la famille !**

### Production

Ce fromage est fabriqué à partir de lait récolté auprès de producteurs rigoureusement sélectionnés pour la qualité de leur produit.

### Goût et texture

Ses saveurs douces, dominées par des arômes lactiques, font de lui un fromage apprécié de tous. Dégusté seul ou dans des préparations culinaires, petits comme plus grands l'adorent !

### Affinage

Sa douceur et ses saveurs se développent au cours de 4 semaines d'affinage.



**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*

*Pour un accord classique et équilibré, vous pourrez associer le 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](http://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	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	3151820422026   3151820422026
Palettisation	15 colis par couche   6 colis par couche 6 couches par palette   10 couches par palette
Poids produit	+/- 1.7 kg
Dimensions produit	Hauteur +/- 5 cm Diamètre +/- 21 cm

Entier s/film
6°C +/- 2°C
DLC 18 jours
Film thermorétractable
Caisse carton
Code à 9 caractères
par colis de 6 unités
42 x 21.5 x 20.8 cm
3151820422101
6 colis par couche
6 couches par palette
+/- 1.7 kg
Hauteur +/- 5 cm
Diamètre +/- 21 cm

1/2 s/film
4°C maxi
DLC 15 jours
Film thermorétractable
Caisse carton
Code à 9 caractères
par colis de 6 unités
28 x 21 x 18.5 cm
3151820422095
14 colis par couche
6 couches par palette
+/- 850g
Hauteur +/- 5 cm
Largeur +/- 21 cm



1/4 s/film	
4°C maxi	
DLC 15 jours	
Film 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
3151820422071	3151820422071
15 colis par couche	6 colis par couche
6 couches par palette	6 couches par palette
+/- 425g	
Hauteur +/- 5 cm	
Largeur +/- 10 cm	

1/6 s/film
4°C maxi
DLC 15 jours
Film thermorétractable
Caisse carton
Code à 9 caractères
par colis de 12 unités
28 x 21 x 18.5 cm
3151820422125
14 colis par couche
6 couches par palette
+/- 280g
Hauteur +/- 5 cm
Largeur +/- 10 cm

280g poids fixe
6°C maxi
DLC 15 jours
Film thermorétractable
Caisse carton
Code à 9 caractères
par colis de 8 unités
28 x 23.5 x 9 cm
3151820454027
13 colis par couche
7 couches par palette
280g
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