

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 | 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



| | |
|-------------------------|---|
| 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