

# PAUL DISCHAMP

FROMAGER ET AFFINEUR

DEPUIS 1911



## PLATEAU AUVERGNAT

**Ce que l'Auvergne a de plus savoureux à vous offrir et le savoir-faire Paul Dischamp réunis sur un même plateau !**

Notre Saint-Nectaire fermier Médaille est la promesse d'une texture fondante et crémeuse, de saveurs douces et délicates.

Notre Cantal Entre-Deux au lait pasteurisé offre des saveurs fleuries et équilibrées.

Le Bleu d'Auvergne allie puissance et fondant. Sa texture onctueuse et ses arômes de sous-bois sauront vous séduire.





Le fruité et le crémeux de notre Fourme d'Ambert font d'elle le plus doux des fromages bleus.

Notre Gaperon apporte une touche d'originalité et de fraîcheur à ce plateau, grâce à ses saveurs lactées et aillées.



Photo et contenu non contractuels



-  **Cantal Entre-Deux pasteurisé AOP** +/- 250g
-  **Saint-Nectaire fermier AOP Médaille** +/- 250g
-  **Fourme d'Ambert AOP** +/- 250g
-  **Bleu d'Auvergne AOP** +/- 200g
- Gaperon de vache** +/- 180g

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

*les +  
Paul Dischamp*

Une sélection, des soins et un affinage personnalisés pour chaque fromage : chacun de nos gestes permettent à nos produits d'exprimer le meilleur de leur potentiel.

Suivez-nous sur

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



## CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

### CANTAL ENTRE-DEUX PASTEURISÉ AOP

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

### FOURME D'AMBERT AOP

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

### BLEU D'Auvergne AOP

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

### SAINT-NECTAIRE FERMIER AOP

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

### GAPERON

**Ingrédients :** Caillé frais (Lait pasteurisé de vache origine France - seul allergène) - Présure - Ferments - Sel - Ail - Poivre

## VALEURS NUTRITIONNELLES

	Cantal entre-deux Pasteurisé	Fourme d'Ambert	Bleu d'Auvergne	Saint-Nectaire fermier	Gaperon
Extrait sec	>58%	>50%	51%	50%	39%
Gras / sec	<45%	>50%	45%	45%	50%
Taux de sel	2%	2.5%	1.5%	1.5%	1.5%
MG/ produit fini	30%	28%	28%	27%	21%

## CONDITIONNEMENT



Température à réception	4°C maxi
DLUO mini à réception	18 jours
Matériau emballage	Film plastique thermorétractable
Matériau suremballage	Caisse bois
Traçabilité	Code à 9 caractères
Conditionnement	par colis de 1 unité
Dimensions colis	45 x 16 x 25.5 cm
Code de vente EAN13	3151820473455
Palettisation	10 colis par couche 6 couches par palette
Poids produit	+/- 1,160 kg

ZA La Vernède - 63530 SAYAT

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

service-client@dischamp.com