

PAUL DISCHAMP

MAÎTRE AFFINEUR

MAISON FONDÉE EN 1911

CANTAL JEUNE PASTEURISÉ



ORIGINE & HISTOIRE DU FROMAGE

Il y a 2000 ans naissait le Cantal, en Haute Auvergne. Lourd cylindre massif et trapu, il constituait une réserve de nourriture toujours disponible et un produit de négoce pour les habitants de cette région enclavée. Fromage historique, il est issu du massif volcanique cantalien, aujourd'hui produit sur les départements du Cantal, du Puy-de-Dôme, de l'Aveyron et de la Corrèze.

DESCRIPTION PRODUIT

Il faut 400 L de lait pour faire une fourme de Cantal. L'ensemble des étapes de fabrication du Cantal se réalise en un minimum de 33 heures. Sa plaque d'identification est marron et de forme rectangulaire. C'est un produit consensuel de part son affinage de 30 à 60 jours qui lui confère un goût de lait, doux, frais, sous sa fine croûte grise blanche, il est facile à consommer ce qui en fait un produit accessible à tous. C'est aussi un bon compagnon pour les salades, ou une aide culinaire parfaite pour agrémenter de nombreux plats pour toute la famille, il peut aussi se consommer sur le plateau de fromages traditionnel, au couteau.



LES + DISCHAMP



> Sélection des produits :

Pour toujours plus vous satisfaire nous sélectionnons avec soin les produits qui seront en phase avec vos attentes.

SUIVEZ NOUS SUR WWW.DISCHAMP.COM



CARACTERISTIQUES PRODUIT



- > Fromage à pâte pressée, non cuite
- > Ingrédients : Lait pasteurisé de vache (seul allergène) - Présure - Sel - Ferments lactiques et d'affinage
- > Poids de la meule = ± 40kg - Hauteur = ± 36-39cm - Diamètre = ± 39-41cm
- > Texture : Ferme, fondante, non collante
- > Croûte : Fine, blanche à grise
- > Goût : Franc et savoureux, légèrement acidulé

VALEURS NUTRITIONNELLES



	Portion de 100g	Portion de 30g
Valeur énergétique	366 Kcal / 1513 KJ	109.8 Kcal / 453.9 KJ
Protéines	24.3	7.29
Glucides	0.7	0.21
dont sucres	traces	traces
Graisses	29.4	8.82
dont AG saturés	18.9	5.67
Sel	2.0	0.6

CONDITIONNEMENT



	Meule	1/8 Meule S/film	1/16 Meule S/film
Température à réception	6°C +/- 2°C	8°C maxi	8°C maxi
DLUO mini à réception	30 jours	30 jours	30 jours
Matériau emballage	Papier kraft	Sachet Sous film	Sachet Sous film
Matériau suremballage	Aucun	Caisses cartons	Caisses cartons
Traçabilité	Code à 9 caractères	Code à 9 caractères	Code à 9 caractères
Conditionnement	Meule cerclée de 40kg	Colis 2 unités de 10Kg	Colis 4 unités de 10Kg
Dimensions colis		46 x 21 x 17cm	46 x 21 x 17cm
Code de vente EAN13	33151820421180	3151820421401	3151820421319
Palettisation	6 meules par couche 2 couches par palette	6 colis par couche 6 couches par palette	6 colis par couche 6 couches par palette



A ACCORDER AVEC ...



Consommation :

- Le traditionnel plateau de fromages ou vos recettes de quiches, salades, fondues, soufflés et gratins sans oublier le traditionnel aligot et la truffade.
- S'accompagne de raisin ou de noisettes et d'un pain de campagne.
- Des vins rouges structurés et ronds du Languedoc, de la Provence.
- Un autre genre : des vins blancs mûrs, structurés et ronds, comme les bourgognes et des crus de la vallée du Rhône.

+ CONSO

- Produit naturel : tendance conso du bien manger
- Label AOP = Label de confiance
- Produit transformable, cuisinable
- Produit typique & original

+ DISTRIBUTEUR

- L'affinage «jeune» : produit consensuel
- Arômes fruités qui restent faciles à consommer