

# PAUL DISCHAMP

MAÎTRE AFFINEUR

MAISON FONDÉE EN 1911

## CANTAL VIEUX LAIT CRU



### 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

Nous fabriquons le Cantal au Lait Cru de vache de manière très *traditionnelle* et *ancestrale*, avec les *méthodes de fabrication* de la ferme qui ont été transposées à la *laiterie*. Elle se situe sur la commune de Chamberton placée à *1200M d'altitude* sur la plateau de la planèze de Saint-Flour. Une *cuve* ouverte dite *hollandaise* accueille le lait de nos producteurs de la zone.

Le lait est d'abord caillé, tranché et transféré manuellement dans la cuve pour être placé sous la presse tome. Il est ensuite découpé et pressé 6 ou 7 fois pour évacuer le petit lait. Après ces étapes, un temps de repos lui est octroyé avant d'être broyé et salé à la main.

L'affinage de nos meules s'effectue à Murat, *durant plus de 240 jours*, il se distingue de part ses *arômes puissants, épicés* et *corsés*, sans oublier son magnifique croûtage *bouton ocre*.



## LES + DISCHAMP



### > Proximité de nos producteurs :

Ils se situent proche du lieu de fabrication ce qui permet d'avoir un *lait frais* qui prodigue une *qualité supérieure* à nos produits. Nous n'avons pas de producteurs situés à plus de 20km de la laiterie.

### > Suivis et conseils auprès de nos producteurs :

Nous leur fournissons au quotidien un *appui technique* sur l'ensemble des étapes de production. Nous allons plus loin en sélectionnant les producteurs au *meilleur potentiel* pour réaliser des *fromages d'exception*.

### > Affinage à la main : notre vraie différence

Tout le processus d'affinage de nos meules s'effectue grâce à *l'oeil* et au *toucher* expert de nos *maîtres affineurs*, sans intervention de machine. Nous les frottons avec des toiles de jute et les retournons à la force des bras.

SUIVEZ NOUS SUR [WWW.DISCHAMP.COM](http://WWW.DISCHAMP.COM)



## CARACTERISTIQUES PRODUIT



- > Fromage à pâte pressée, non cuite
- > Ingrédients : *Lait cru de vache* (seul allergène) - Présure - Sel - Ferments lactiques et d'affinage
- > Poids de la meule =  $\pm$  40kg - Hauteur =  $\pm$  36-39cm - Diamètre =  $\pm$  39-41cm
- > Forme : Cylindrique
- > Texture : Ferme, maillée, homogène
- > Croûte : Croûtage irrégulier, boutonnée de couleur ocre à or
- > Goût : Fruité, notes aromatiques florales

## VALEURS NUTRITIONNELLES



	Portion de 100g	Portion de 30g
Valeur énergétique	372 Kcal / 1545 KJ	111.6 Kcal / 463.5 KJ
Protéines	24.0	7.2
Glucides	1.7	0.51
dont sucres	<0.5	<0.15
Graisses	30.0	9
dont AG saturés	19.0	5.7
Sel	2.0	0.6

## CONDITIONNEMENT



	Meule	1/8 Meule S/film	1/16 Meule S/film	1/32 Meule S/film
Température à réception	6°C +/- 2°C	8°C maxi	8°C maxi	8°C maxi
DLUO mini à réception	30 jours	30 jours	30 jours	30 jours
Matériau emballage	Papier kraft	Sachet Sous film	Sachet Sous film	Sachet Sous film
Matériau suremballage	Aucun	Caisses cartons	Caisses cartons	Caisses cartons
Traçabilité	Code à 9 caractères	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	Colis 8 unités de 10Kg
Dimensions colis		46 x 21 x 17cm	46 x 21 x 17cm	46 x 21 x 17cm
Code de vente EAN13	3151822421188	3151820421616	3151820421678	3151820421685
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	6 colis par couche 6 couches par palette



### A ACCORDER AVEC ...



Consommation :

- Le traditionnel plateau de fromages cet affinage permet au fromage de se suffire à lui-même.
- S'accompagne à la perfection d'une tourte de seigle auvergnate avec sa mie serrée et un peu élastique dont la texture soutient celle du fromage.
- 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

- Répond aux attentes des consommateurs : produit au lait cru
- L'affinage «Entre-Deux» : produit consensuel
- Arômes très prononcés, typés et fruités