

# PAUL DISCHAMP

MAÎTRE AFFINEUR

MAISON FONDÉE EN 1911

## FONDUE PRESTIGE DE SAINT-NECTAIRE LAITIER



### ORIGINE & HISTOIRE DU FROMAGE

Créé depuis 1964, le petit frère du Saint-Nectaire Fermier est fabriqué en laiterie grâce au lait des fermes alentours et qui se trouvent dans la zone AOP. Elle s'étend des régions du Puy de Dôme, du Cantal et du Massif du Sancy, c'est l'une des plus petites zones de production AOP de France : 1800 km<sup>2</sup>, située exclusivement en montagne sur les terres volcaniques.

Nous le fabriquons depuis le début de son existence dans notre laiterie de la Montagne basé à Saint-Nectaire. C'est le seul Saint-Nectaire fabriqué à Saint-Nectaire. Visuellement et gustativement il est en tout point semblable au Saint-Nectaire laitier AOP de taille standard.

### DESCRIPTION PRODUIT

Disposant des mêmes soins que son grand frère à savoir : des lavages, frottages et retournements réguliers, qui lui confère sa régularité tant dans l'apparence visuelle que dans le goût. Son affinage dure 28 jours, il se reconnaît à sa plaque de caséine verte carrée visible sur sa croûte.

Pour les amateurs de fromages à fondre, vous avez trouvé la recette parfaite : le Roi des fromages version chaude. Spécialité fromagère très appréciée en hiver après le ski, elle est idéale pour se restaurer ! Servir accompagné d'un assortiment de charcuterie et de pommes de terre vapeur, à tremper dans le fromage fondu ou en mode apéritif avec des croûtons de pain.



## LES + DISCHAMP



### > Suivis des producteurs laitiers

Nos techniciens laitiers apportent leur aide quotidienne à nos producteurs de lait. Ils les accompagnent sur l'ensemble des étapes de production : de la gestion des troupeaux, en passant par la traite puis la collecte du lait sur la zone.

### > Mode de consommation original

Le Saint-Nectaire Laitier se déguste chaud pour l'apéritif ou pour le repas. Il permet d'avoir un repas prêt rapidement, change les codes des fromages chauds en proposant une autre utilisation du Saint-Nectaire. Avec des mouillettes de pain pour l'apéritif ou des pommes de terre et de la charcuterie lors du repas, son format est facilitateur et idéal pour ce nouveau mode de consommation des fromages.

SUIVEZ NOUS SUR [WWW.DISCHAMP.COM](http://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 = 280gr - Hauteur = 1,8 - 2,3 cm - Diamètre = 12 - 14 cm
- > Texture : Souple, fondante, onctueuse
- > Croûte : Moisissures blanches à grises sur fond orangé
- > Pâte : Crème à jaune coquille d'oeuf
- > Goût : Franc et savoureux

## 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
Gluicides	1.1	0.33
dont sucres	<0.5	<0.15
Graisses	27.0	8.10
dont AG saturés	18.0	5.4
Sel	1.5	0.45

## CONDITIONNEMENT



	Entier	X 10
Température à réception	6°C	6°C
DLUO mini à réception	30 jours	30 jours
Matériau emballage	Coupelle en céramique, cartonnette imprimée	Coupelle en céramique, cartonnette imprimée
Matériau suremballage	Caisse carton	Caisse carton
Traçabilité	Code à 8 caractères	Code à 8 caractères
Conditionnement		Colis 10 unités
Dimensions colis		40 x 28 x 11 cm
Code de vente EAN13	3271560000473	0000000351820
Palettisation		6 colis par couche 6 couches par palette



### A ACCORDER AVEC ...



Consommation :  
- Le vin doit être son complément : acide, rafraichissant, onctueux et puissant en alcool.  
On a pensé à :  
Des vins de Savoie : Apremont, Abymes, Roussette et Chapareillan.  
Des vins de Loire : Savennières et Cheverny.  
Des vins de la vallée du Rhône : Crozes-Hermitage et Saint-Peray.

### + CONSO

- Label AOP = Label de confiance
- Produit consensuel, facilitateur d'initiation pour les non avertis
- Format original
- Produit qui se mange chaud ou froid

### + DISTRIBUTEUR

- Produit régulier
- Fraîche découpe facilitée par des produits moins souples, plus compacts