

PAUL DISCHAMP

MAÎTRE AFFINEUR

MAISON FONDÉE EN 1911

GAPERON VACHE GAPERON CHEVRE

ORIGINE & HISTOIRE DU FROMAGE

Le nom de Gaperon vient de « gape », qui signifie « babeurre » en Auvergnat.

Ce « lait de beurre » ou « lait battu » était autrefois mélangé au lait frais pour confectionner le Gaperon. Son affinage se faisait à l'air libre, accroché à la poutre maîtresse de la cuisine.

Au nombre de gaperons arborés, était estimé la dot de la fille de la maison car, à l'époque, le beurre était considéré comme un produit noble et cela indiquait si la famille était riche ou non.

DESCRIPTION PRODUIT

Nos Gaperons sont fabriqués de manière artisanale, moulés à la main, le charme du fait main en induit des pièces différentes à chaque fois.

Le gaperon est un fromage au lait de vache ou au lait de chèvre pasteurisé à l'ail et au poivre.

Il se présente sous la forme d'un dôme de 250g, et s'arbore d'une fine croûte blanche, sans oublier sa pâte fraîche de structure très souple et bien aérée.

° Gaperon de vache : Jeune, son goût est frais et sa pâte onctueuse. Au fur et à mesure du temps, il forge son caractère typé.

° Gaperon de chèvre : Fromage de caractère par excellence, vous saurez apprécier son onctuosité et son bon goût de chèvre.



LES + DISCHAMP



> La fraîcheur de nos produits

Nous proposons des produits affinés sous croûte ce qui leur permet d'avoir un goût prononcé tout en étant frais et parfumé à l'intérieur.

> Le fait-mains

Nos gaperons sont fabriqués par nos soins, moulés à la main par nos opératrices.

SUIVEZ NOUS SUR WWW.DISCHAMP.COM



CARACTERISTIQUES PRODUIT



- > Fromage à pâte molle, croûte fleurie
- > Ingrédients : Caillé frais (Lait pasteurisé de vache ou chèvre origine France = seul allergène - Présure - Ferments) - Sel - Ail - Poivre - Ferments
- > Poids = ± 250g - Hauteur = ± 80mm - Diamètre = ± 90mm
- > Texture : Friable et fondante
- > Croûte : Moisissures blanches, homogène
- > Pâte : Blanche
- > Goût : Franc, ail et poivre prononcé

VALEURS NUTRITIONNELLES



	Portion de 100g	Portion de 30g
Valeur énergétique	270 Kcal / 1122 KJ	81 Kcal / 336.6 KJ
Protéines	18.5	5.55
Glucides	1.8	0.54
dont sucres	<0.5	<0.15
Graisses	21	6.3
dont AG saturés	15	4.5
Sel	1.5	0.45

CONDITIONNEMENT



	Vache x6	Chèvre x6
Température à réception	6°C	6°C
DLUO mini à emballage	35 jours	30 jours
Matériau emballage	Papier sulfurisé	Papier sulfurisé
Matériau suremballage	Caisse carton	Caisse carton
Traçabilité	Code à 6 caractères	Code à 9 caractères
Conditionnement	Colis de 6 unités	Colis de 6 unités
Dimensions colis	25 x 26 x 12 cm	25 x 26x 12 cm
Code de vente EAN13	3271560040257	3271560050904
Palettisation	15 colis par couche 6 couches par palette	15 colis par couche 6 couches par palette



A ACCORDER AVEC ...



Consommation :

- Toutes les saveurs de ce fromage se révèlent au moment de la dégustation, on peut donc le déguster sur une belle tranche de pain de campagne ou de pains aux graines pour faire ressortir ses arômes.

- Pour le vin pourquoi pas ne pas rester en Auvergne avec un Côtes d'Auvergne type chateaugay, il aurait suffisamment de coffre pour ne pas s'effacer face à l'ail et au poivre.

+ CONSO

- Produit très typique

+ DISTRIBUTEUR

- Original
- Produit différenciant