

PAUL DISCHAMP

MAÎTRE AFFINEUR

MAISON FONDÉE EN 1911

SAINT-NECTAIRE LAITIER PAILLON



ORIGINE & HISTOIRE DU FROMAGE

Le cousin du Saint-Nectaire Laitier 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 km², 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.

DESCRIPTION PRODUIT

Administré des mêmes soins que son cousin à savoir : des lavages, frottages et retournements réguliers, qui lui confère sa régularité tant dans l'apparence visuel que dans le goût.

Sa particularité réside dans l'affinage, il est le même que celui du Saint-Nectaire fermier Excellence : durant 5 semaines minimum dans nos caves d'affinage sur paille de seigle.

Du fait de sa pasteurisation, ce fromage convient aux moins avertis qui souhaitent découvrir la typicité de notre terroir Auvergnat. Le Paillon aura un goût plus parfumé qu'un Laitier classique mais tout de même moins typique que son acolyte le Fermier, de légères notes de noisette et de paille apparaîtront en bouche.



LES + DISCHAMP

> Suivis des producteurs laitier

Nos techniciens laitier 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.

> L'affinage

Le Paillon s'approprie la typicité du Saint-Nectaire Fermier grâce à des tapis de paille de seigle qui renforcent et accroient le goût, l'odeur et se développent. Un fromage plus crémeux et plus gras qui se caractérise par des notes plus rondes, beurrées, plus généreuses que le Saint-Nectaire Laitier classique.



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 = ± 1,850 kg - Hauteur = ± 3.5-5.5cm - Diamètre = ± 20-24cm
- > Texture : Souple, fondante, onctueuse
- > Croûte : Croutage blanc à gris sur fond orangé blanc
- > Pâte : Ivoire à crème
- > Goût : Savoureux, rond en bouche, franc avec des notes de noisette

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
Glucides	1.1	0.33
dont sucres	<0.5	<0.15
Graisses	27.0	8.1
dont AC saturés	18.0	5.4
Sel	1.5	0.45

CONDITIONNEMENT



	Entier	X 4
Température à réception	6°C +/- 2°C	6°C +/- 2°C
DLUO mini à réception	30 jours	30 jours
Matériau emballage	Papier paraffiné	Papier paraffiné
Matériau suremballage	Caisse carton	Caisse carton
Traçabilité	Code à 9 caractères	Code à 9 caractères
Conditionnement	par colis de 1 unité	Colis 4 unités
Dimensions colis	48 x 23 x 12 cm	48 x 23 x 12 cm
Code de vente EAN13	3151824422022	3151824422022
Palettisation	6 colis par couche 10 couches par palette	6 colis par couche 10 couches par palette



A ACCORDER AVEC ...



Consommation :

- Classique, l'union avec un vin rouge se décline du côté de la Loire ou du Bordelais, avec un Chinon rouge, appellation du Val de Loire ou un Pomerol. Les deux vins mettent en valeur le saint-nectaire par leur tannicité et leur puissance, sans toutefois le dominer. Leurs arômes boisés et épicés s'harmonisent en outre avec les notes terreuses de la croûte du fromage, tandis que la texture lisse de ce dernier les adoucit agréablement en bouche.

- Pour un accord plus insolite, un thé bleu-vert Wu long de Taiwan, aux notes de châtaigne, miel et noisette.

+ CONSO

- Label AOP = Label de confiance
- Produit consensuel, facilitateur d'initiation pour les non avertis mais disposant d'une vraie valeur ajoutée, une vraie différence du fait de l'affinage sur paille

+ DISTRIBUTEUR

- Produit régulier