

PAUL DISCHAMP

MAÎTRE AFFINEUR

MAISON FONDÉE EN 1911

SAINT-NECTAIRE FERMIER EXCELLENCE



ORIGINE & HISTOIRE DU FROMAGE

Au XVIII^{ème} siècle, le Maréchal Henry de Senneterre donna à ce fromage ses lettres de noblesse, en l'introduisant à la table du Roi de France Louis XIV. Le Saint-Nectaire eut alors les *faveurs du Roi Soleil* qui le faisait venir à dos d'âne et avec force bateliers pour régaler sa cour.

1^{ère} AOP fermière au lait de vache en Europe, le Saint-Nectaire est fabriqué sur l'une des *plus petites zones de production AOP* de France : 1800 km², située exclusivement en *montagne*, sur les *terres volcaniques* qui s'étend des régions du Puy de Dôme, du Cantal et du Massif du Sancy.

DESCRIPTION PRODUIT

Tous nos fromages sont *collectés dans les fermes* qui se trouvent sur la *zone de production AOP*. Ce sont les fermiers qui façonnent les fromages deux fois par jour, après chaque traite et ce de *façon artisanale*.

Nous avons à cœur de proposer au quotidien des Saint-Nectaire fermiers de *qualité constante*. Notre distinction se concrétise par l'affinage de nos fromages sur *clayettes en bois d'épicéa*. De surcroît nos maîtres affineurs leur prodiguent les *meilleurs soins* possibles : des *lavages, frottages* et *retournements* réguliers qui diffèrent selon les fromages, combinés à une *température* et une *hygrométrie maîtrisée*. Nos fromages se doivent d'être *souples, détaillés, fondants* et *crémeux* en bouche, sans oublier la palette aromatique particulière de ce fromage : des notes de *beurrées, de sous-bois, de noisette*, un *bon goût* de Saint-Nectaire.



LES + DISCHAMP



> L' Affinage : notre vraie différence

Notre gamme Excellence est affinée *5 à 6 semaines*, soit 1 à 2 semaines de plus que ce que le cahier des charges de l'AOP préconise. Les fromages sont issus de nos *meilleurs potentiels*, affinés dans une *cave spécifique*, sur *paille de seigle* ce qui lui confère un croûtage couleur terre battue.

> Suivis et conseils auprès de nos producteurs fermiers :

Nous leur fournissons au quotidien un *appui technique* dans le but d'obtenir une fabrication régulière. Nous allons plus loin en sélectionnant les producteurs au *meilleur potentiel* pour réaliser des fromages d'exception.

SUIVEZ NOUS SUR 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 = ± 1,6kg - Hauteur = ± 5cm - Diamètre = ± 21cm
- > Croûte : Savoureux mélange des trois couleurs recherchées : blanc, gris, rosé. Ce fromage se pare d'une belle couleur terre battue
- > Texture : Souple, fondante et onctueuse
- > Pâte : Crème ivoire à jaune coquille d'oeuf
- > Goût : Savoureux, rond en bouche accompagné de subtiles notes de noisette, de sous bois et de beurre

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 AG saturés	18.0	5.4
Sel	1.5	0.45

CONDITIONNEMENT



	Entier	Boîte Bois
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	Boîte bois individuelle
Traçabilité	Code à 9 caractères	Code à 9 caractères
Conditionnement	par colis de 3 unités	en boîte à l'unité
Dimensions colis	69 x 23x 11 cm	poids brut 1,7 Kg
Code de vente EAN13	3151827423712	3151820444912
Palettisation	5 colis par couche 15 couches par palette	5 colis par couche 15 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 sans rien ou sur une belle tranche de pain de campagne, il se suffit à lui-même.
- S'accompagne très bien aussi de confiture, celle de coing par exemple.
- Pour le vin : classique : un Chinon rouge ou un Pomerol, ou plus astucieux avec des vins rouges structurés et ronds du côté du Languedoc, de la Provence.

+ CONSO

- Produit naturel : tendance conso du bien manger
- Label AOP = Label de confiance
- Produit d'exception
- Affiné sur bois d'épicéa et paille de seigle
- Produit typique d'Auvergne
- Arômes de beurre et de noisette

+ DISTRIBUTEUR

- Régularité de notre affinage
- Affiné plus longtemps : produit à fort potentiel
- Produit rare = origine fermière
- Répond attentes des consommateurs : production fermière