

PAUL DISCHAMP

MAÎTRE AFFINEUR

MAISON FONDÉE EN 1911

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 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

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.

Du fait de sa pasteurisation, ce fromage convient aux moins avertis qui souhaitent découvrir la typicité de notre terroir auvergnat.

Le Saint-Nectaire Laitier aura un goût plus doux que son acolyte le Fermier, de légères notes de noisette, texture en bouche très agréable.

Son affinage dure 28 jours, il se reconnaît à sa plaque de caséine verte carrée visible sur sa croûte.



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.

> Recherche & Développement constante

Nos ingénieurs qualité se challengent chaque jour afin de vous proposer des produits en phase avec vos attentes. De ce fait nous sommes en mesure de vous fournir des fromages à l'aspect et au goût régulier tout au long de l'année.

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 : Croûtage blanc à gris sur fond orangé blanc
- > Pâte : Crème à jaune coquille d'oeuf
- > Goût : Savoureux et rond en bouche

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	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	3151820422026	3151820422026
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 Taïwan, aux notes de châtaigne, miel et noisette.

+ CONSO

- Label AOP = Label de confiance
- Produit consensuel, facilitateur d'initiation pour les non avertis

+ DISTRIBUTEUR

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