

PAUL DISCHAMP

MAÎTRE AFFINEUR

MAISON FONDÉE EN 1911

BLEU D'Auvergne



ORIGINE & HISTOIRE DU FROMAGE

La légende a retenu le geste d'un paysan auvergnat qui, vers 1845, ajouta à son caillé une moisissure qui s'était développée sur son pain de seigle.

Cette découverte a été plus largement utilisée en Auvergne où, alliée aux ressources du *terroir*, elle a donné naissance au fromage que nous connaissons maintenant. La zone de production du Bleu d'Auvergne s'étend sur **2 départements** de plus de **500m d'altitude** : le Puy-de-Dôme et le Cantal ainsi que sur des cantons limitrophes (dans l'Aveyron, la Corrèze, la Haute-Loire, le Lot, la Lozère).

DESCRIPTION PRODUIT

Ce fromage au *lait de vache pasteurisé à pâte persillée*, se présente sous la forme d'un cylindre de couleur gris à gris clair, enveloppé dans une feuille d'aluminium. Sa pâte persillée dévoile une *couleur ivoire onctueuse*, parsemée de moisissures bleues-vertes.

A la fois *puissant* et *intense*, avec une texture très *fondante* en bouche. Il faut environ 20L de lait pour faire un Bleu d'Auvergne, nous l'affinons durant **28 jours minimum** dans nos caves d'affinage à Saint-Nectaire.



LES + DISCHAMP



> Affinage notre différence

Notre particularité réside dans notre processus de fin d'affinage. Une fois les Bleus affinés selon le cahier des charges de l'AOP, ils sont enveloppés dans leur feuille d'aluminium et poursuivent leur affinage durant **2 et 3 semaines**, entre 2° et 4°C, soit *l'affinage à froid*. Ce procédé développe de *l'onctuosité* et *intensifie* le goût.

> Salage à sec

Fromages *salés* et *roulés* à la *main* par nos *maîtres affineurs*. Selon le fromage les *soins* apportés seront *différents*. Le salage à la main permet une *personnalisation* du *dosage* pour une *meilleure intensité* dans le *goût*.

SUIVEZ NOUS SUR WWW.DISCHAMP.COM



CARACTERISTIQUES PRODUIT



- > Fromage à pâte persillée
- > Ingrédients : Lait pasteurisé de vache (seul allergène) – Présure – Sel – Moisissures – Ferments lactiques et d'affinage
- > Poids = ± 2,5kg - Hauteur = ± 8-11cm - Diamètre = ± 19-23cm
- > Croûte : Sèche, sans mouillère, ni exsudation, gris/blanc/points rosés
- > Texture : Fondante, onctueuse, fine
- > Pâte : Blanche à ivoire avec un persillage régulier bleu à vert
- > Goût : Franc, typé et savoureux

VALEURS NUTRITIONNELLES



	Portion de 100g	Portion de 30g
Valeur énergétique	334 Kcal / 1383 KJ	100.2 Kcal / 414.9 KJ
Protéines	20.0	6
Glucides	0.6	0.18
dont sucres	<0.5	<0.15
Graisses	29.0	8.4
dont AG saturés	19.0	5.7
Sel	2.8	0.84

CONDITIONNEMENT



	Entier	Demi
Température à réception	6°C +/- 2°C	6°C +/- 2°C
DLUO mini à réception	25 jours	25 jours
Matériau emballage	Feuille d'aluminium	Feuille d'aluminium
Matériau suremballage	Caisse carton	Caisse carton
Traçabilité	Code à 9 caractères	Code à 9 caractères
Conditionnement	Colis 4 unités	Colis 4 unités
Dimensions colis	42 x 22 x 22 cm	48 x 23 x 12 cm
Code de vente EAN13	3151820432025	3151820432032
Palettisation	9 colis par couche 8 couches par palette	6 colis par couche 10 couches par palette



A ACCORDER AVEC ...



Consommation :

- Dans la région des vins du Sud-Ouest, il s'accorde à merveille avec un Jurançon moelleux.

Les notes de sous-bois créent un équilibre harmonieux avec les parfums suaves d'agrumes, de fruits exotiques, d'abricot et de fruits secs apportés par le vin.

+ CONSO

- Label AOP = Label de confiance
- Salé et roulé à la main par nos affineurs

+ DISTRIBUTEUR

- Fraîche découpe
- Capacité à faire des portions LS, barquette plastique