

PAUL DISCHAMP

MAÎTRE AFFINEUR

MAISON FONDÉE EN 1911

PETIT 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 même. C'est le seul Saint-Nectaire fabriqué à Saint-Nectaire. Visuellement et gustativement il est en tout point semblable au Saint-Nectaire laitier AOP de taille standard.

DESCRIPTION PRODUIT

Disposant des mêmes soins que son grand frère à savoir : des lavages, frottages et retournements réguliers, qui lui confèrent 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. Version réduite du Saint-Nectaire laitier AOP, il pèse environ 600g. Son petit format en fait un fromage pratique, sympa à présenter sur un plateau de fromages en pièce entière. Il offre la possibilité d'acheter un Saint-Nectaire en entier de part sa petite taille.

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 laitiers 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 = ± 560gr - Hauteur = ± 50mm - Diamètre = ± 130mm
- > Texture : Souple, fondante, onctueuse
- > Croûte : Moisissures blanches à grises sur fond orangé
- > Pâte : Crème à jaune coquille d'oeuf
- > Goût : Savoureux et rond en bouche

VALEURS NUTRITIONNELLES



	Portion de 100g	Portion de 30g
Valeur énergétique	339 Kcal / 1402 KJ	101.7 Kcal / 420.6 KJ
Protéines	22.0	6.6
Glucides	0.2	0.06
dont sucres	<0.1	<0.03
Graisses	27.5	8.25
dont AC saturés	18.0	5.7
Sel	1.5	0.45

CONDITIONNEMENT



	Entier	X 12
Température à réception	6°C +/- 2°C	6°C +/- 2°C
DLUO mini à réception	25 jours	25 jours
Matériau emballage	Film thermorétractable	Film thermorétractable
Matériau suremballage	Caisse carton	Caisse carton
Traçabilité	Code à 9 caractères	Code à 9 caractères
Conditionnement		Colis 12 unités
Dimensions colis		46 x 21 x 17 cm
Code de vente EAN	93271560194328	3271569994339
Palettisation		8 colis par couche 6 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.

+ CONSO

- Label AOP = Label de confiance
- Produit consensuel, facilitateur d'initiation pour les non avertis
- Format original
- Produit qui se mange chaud ou froid

+ DISTRIBUTEUR

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