

PAUL DISCHAMP

MAÎTRE AFFINEUR

MAISON FONDÉE EN 1911

SAINT-NECTAIRE FERMIER MEDAILLE



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 *sous-bois*, de *noisette*, un *bon goût* de Saint-Nectaire.



LES + DISCHAMP



> Sélection des *fromages* selon vos *attentes* et vos *besoins*
Les fromages sont *choisis* en fonction des demandes de chacun de nos *clients*, cela peut concerner le *goût*, le *détaillage*, la *couleur*, la *souplesse* de pâte sans oublier *l'étiquette produit*.

> *Suivis* et *conseils* auprès de nos producteurs fermiers :
Nous leur apportons une *aide technique* au quotidien, allant de la gestion des *troupeaux* en passant par la *traite* sans oublier la *fabrication des fromages*.

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 : Croutage blanc à gris sur fond orangé, terre battue
- > Texture : Souple, fondante, onctueuse
- > Pâte : Crème à jaune coquille d'oeuf
- > Goût : Savoureux, rond en bouche avec de subtiles 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 AG saturés	18.0	5.4
Sel	1.5	0.45

CONDITIONNEMENT



	X 3	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	69 x 23 x 11 cm	48 x 23 x 12 cm
Code de vente EAN13	3151820423597	3151820423597
Palettisation	5 colis par couche 15 couches par palette	6 colis par couche 10 couches par palette



A ACCORDER AVEC ...



Consommation :

- Toutes les saveurs de ce fromages 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

- Label AOP = Label de confiance
- Affiné sur bois d'épicéa
- Produit typique d'Auvergne

+ DISTRIBUTEUR

- Sélection des produits en fonction de vos désirs
- Meilleur rapport qualité/prix
- Répond aux attentes des consommateurs : production fermière

ZA La Vernède 63530 SAYAT
Tél : 04.73.62.81.81 - Fax : 04.73.62.72.72
fromageries@dischamp.com