

PAUL DISCHAMP

MAÎTRE AFFINEUR

MAISON FONDÉE EN 1911

SAINT-NECTAIRE FERMIER TRADITION



ORIGINE & HISTOIRE DU FROMAGE

Au XVII^{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*.



LES + DISCHAMP



> Sélection des *fromages* selon vos *besoins*

Ce fromage d'*entrée gamme* se caractérise par une bonne tenue lors de la *découpe*, il est idéal si vous souhaitez en disposer pour réaliser des *portions*.

> *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 orang, 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



	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	3151820423023	93151824423022
Palettisation	6 colis par couche 10 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 entré de gamme : permet de pouvoir avoir accès au Saint-Nectaire Fermier à moindre prix

+ DISTRIBUTEUR

- Sélection des produits en fonction de vos désirs
- Fraîche découpe facilité des produits moins souples, plus compacts