

# PAUL DISCHAMP

MAÎTRE AFFINEUR

MAISON FONDÉE EN 1911

## SALERS



### ORIGINE & HISTOIRE DU FROMAGE

Ses origines se perdent depuis la nuit des temps...

Fromage historique, il est issu du *massif volcanique cantalien*, aujourd'hui produit sur les départements du Cantal, du Puy-de-Dôme, de l'Aveyron et de la Corrèze. Fabriqué uniquement à la ferme, il est façonné dans le plus pur respect de la tradition ancestrale durant la mise à l'herbe des vaches.

Produit du *15 avril* au *15 novembre*, si les conditions météo le permettent et à la condition expresse que les vaches puissent être nourries à satiété *d'herbe pâturée*, le Salers mérite du temps et de l'attention. Il est *l'expression* de son *terroir*, *rude* et *subtil*, et le reflet de l'âme de producteurs engagés et courageux qui respectent le *rythme* de la *nature* pour nous offrir sa *meilleure expression*.

### DESCRIPTION PRODUIT

L'AOP octroyée au Salers en *1961* reconnaît le caractère *unique* de ce fromage. Seuls *80 producteurs* perpétuent cette *tradition ancestrale*, avec une vie simple et rude sur les montagnes volcaniques. Ils utilisent obligatoirement pour le lait un récipient en bois de châtaignier indispensable au développement des arômes spécifiques : la *gerle*. À maturité, le Salers a une croûte boutonnée *dorée*, *épaisse* et parsemée de *fleurs rouges* et *orangées*, sa pâte *ivoire* à *jaune bouton d'or* est légèrement maillée. *Corsé*, *épicé*, *lactique* ou *fruité*... le goût du Salers est bien *charpenté* et se confirme au fil de l'affinage qui dure *3 mois minimum* et qui donne une fourme de 40kg environ.



## LES + DISCHAMP



### > Sélection de nos producteurs fermiers :

Nos producteurs sont sélectionnés pour *l'excellence* de leur *produit*. Une *aide technique* au quotidien leur est apportée, allant de la gestion des *troupeaux* en passant par la *traite* sans oublier la *fabrication des fromages*.

### > Affinage à la main : notre vraie différence

Tout le processus d'affinage de nos meules s'effectue grâce à *l'oeil* et au *toucher* expert de nos *maîtres affineurs*, sans intervention de machine. Nous les frottons avec des toiles de jute et les retournons à la force des bras.

SUIVEZ NOUS SUR [WWW.DISCHAMP.COM](http://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 = ± 40kg - Hauteur = ± 30cm - Diamètre = ± 38cm
- > Croûte : Croûtage irrégulier, boutonnée de couleur ocre à or, il est plus foncé que les cantals
- > Texture : Ferme, maillée, homogène
- > Forme : Cylindrique
- > Pâte : Ivoire à crème
- > Goût : Très fruité, typé et une palette aromatique florale

## VALEURS NUTRITIONNELLES



	Portion de 100g	Portion de 30g
Valeur énergétique	372 Kcal / 1545 KJ	111.6 Kcal / 463.5 KJ
Protéines	24.0	7.2
Gluicides	1.7	0.51
dont sucres	<0.5	<0.15
Graisses	30.0	9
dont AG saturés	19.0	5.7
Sel	2.0	0.6

## CONDITIONNEMENT



	Meule	1/8 Meule S/vide	1/16 Meule S/vide	1/32 Meule S/vide
Température à réception	6°C +/- 2°C	8°C maxi	8°C maxi	8°C maxi
DLUO mini à réception	30 jours	30 jours	30 jours	30 jours
Matériau emballage	Papier kraft	Sachet Sous vide	Sachet Sous vide	Sachet Sous vide
Matériau suremballage	Aucun	Caisse carton	Caisses cartons	Caisse carton
Traçabilité	Code à 9 caractères	Code à 9 caractères	Code à 9 caractères	Code à 9 caractères
Conditionnement	Meule cerclée de 40kg	Colis 2 unités de 5Kg	Colis 4 unités de 2.5Kg	Colis 8 unités de 1.5Kg
Dimensions colis		46x21x17cm	46x21x17cm	46x21x17cm
Code de vente EAN13	3151820421142	3151820421708	3151820421296	3151820421791
Palettisation	6 meules par couche 2 couches par palette	6 colis par couche 6 couches par palette	6 colis par couche 6 couches par palette	6 colis par couche 6 couches par palette

### A ACCORDER AVEC ...



Consommation :

- Pour un accord magistral et élégant, un champagne brut rosé s'impose : il dégage un fruité intense et une structure soyeuse qui enrobent parfaitement le côté granuleux du salers et exalte ses notes lactiques et boisées.
- Pour les inconditionnels du vin, mieux vaut se tourner vers des vins riches en arômes mais faiblement tanniques, comme un Touraine rouge à base de Gamay : celui-ci apporte au salers ses notes de fruits rouges frais et ses tanins très souples imprègnent le gras du fromage.

### + CONSO

- Produit naturel : tendance conso du bien manger
- Label AOP = Label de confiance
- Produit transformable, cuisinable
- Produit typique & original

### + DISTRIBUTEUR

- Produit rare = origine fermière
- Répond aux attentes des consommateurs : production fermière
- L'affinage «Entre-Deux» : produit consensuel
- Arômes plus prononcés, plus typés, plus fruités