

# PAUL DISCHAMP

MAÎTRE AFFINEUR

MAISON FONDÉE EN 1911

## SAVARON



### ORIGINE & HISTOIRE DU FROMAGE

Le Savaron est un fromage en tout point semblable au Saint-Nectaire Laitier en terme de recette, c'est en effet pour pallier à l'insuffisante production de ce dernier qu'il fut créé en 1945 car les laiteries n'avaient pas le droit de fabriquer du Saint Nectaire, ce qui fait de lui le fromage auvergnat le plus récent. Disque plat d'environ 20 cm de diamètre et 5 cm d'épaisseur, le Savaron pèse entre 1,5 et 1,7 kg. Il se déguste en fin de repas ou comme substitut au Saint-Nectaire.

Le Savaron détient aujourd'hui sa recette mais surtout une identité qui lui est propre. Ce n'est plus un fromage de remplacement mais bel et bien un produit qui se suffit à lui-même.

### DESCRIPTION PRODUIT

C'est un fromage au lait de vache pasteurisé à pâte pressée non cuite et à croûte lavée au début, puis moisie ensuite en cave humide.

Pour sa fabrication nous utilisons la même technologie que le Saint-Nectaire Latier mais le lait provient de la zone labélisée Lait de Montagne. C'est un label qui exige que le lait soit issu des exploitations situées à plus de 700m d'altitude.

Il est fabriqué et affiné au minimum 21 jours, il est crémeux, goûtu, il réserve une légère amertume sur la fin en bouche.



## LES + DISCHAMP



### > Suivis des producteurs laitiers

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.

SUIVEZ NOUS SUR [WWW.DISCHAMP.COM](http://WWW.DISCHAMP.COM)



## CARACTERISTIQUES PRODUIT



- > Fromage à pâte pressée, non cuite
- > Ingrédients : Lait pasteurisé de vache origine France (seul allergène) – Présure – Sel – Moisissures – Ferments lactiques et d'affinage
- > Poids = ± 1.8kg - Hauteur = ± 5cm - Diamètre = ± 21cm
- > Texture : Souple, fondante, onctueuse
- > Croûte : Moisissures grises
- > Pâte : Crème pâle à jaune pâle
- > Goût : Franc et savoureux, goût de noisette

## VALEURS NUTRITIONNELLES



	Portion de 100g	Portion de 30g
Valeur énergétique	347 Kcal / 1439 KJ	104.1 Kcal / 431.7 KJ
Protéines	24	7.2
Glucides	1.5	0.45
dont sucres	<0.5	<0.15
Graisses	27	8.1
dont AG saturés	16	4.8
Sel	1.7	0.51

## CONDITIONNEMENT



	Entier	x4
Température à réception	6°C	6°C
DLUO mini à emballage	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		Colis de 4 unités
Dimensions colis		48 x 23 x 12 cm
Code de vente EAN13	3151820424020	3151820424020
Palettisation	6 colis par couche 10 couches par palette	6 colis par couche 10 couches par palette



### A ACCORDER AVEC ...



- Consommation :
- Pour le côté original on vous propose une bière blonde bien fraîche pour sublimer ce produit.
  - Un Whisky highlands plus végétal et mielleux
  - Ou encore un jus d'ananas.

### + CONSO

- Produit label lait de Montagne
- Produit pouvant être une alternative au Saint-Nectaire Laitier

### + DISTRIBUTEUR

- Facilitateur pour la fraîche découpe
- Produit différenciant