

PAUL DISCHAMP

MAÎTRE AFFINEUR

MAISON FONDÉE EN 1911

CANTAL FERMIER ENTRE-DEUX



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 à la ferme, il est façonné dans le plus pur respect de la tradition ancestrale durant la mise à l'étable des vaches.

DESCRIPTION PRODUIT

Fabriqué dans des *gerles en bois de châtaignier* qui servent de moule, le Cantal Fermier est à base de *lait Cru de vache*. La fourme pèse près de 40kg et les 400L de lait qui la constitue proviennent d'*un seul et même troupeau*. En moyenne 2 à 3 pièces sont produites chaque jour suivant la taille des cheptels.

Lorsqu'il est «*Entre-Deux*», le cantal Fermier s'affine de *90 à 210 jours*, sur planches en *bois d'épicéa* qui apportent une *typicité* durant l'affinage ainsi qu'une *belle coloration* et des *boutons couleur Or* sur la croûte.



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



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 = ± 36-39cm - Diamètre = ± 39-41cm
- > Croûte : Croûtage irrégulier, boutonnée de couleur ocre à or, il est plus foncé que l'Entre-Deux au Lait Cru
- > 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 |
| Glucides | 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 | 1/4 Meule S/film | 1/8 Meule S/vide | 1/8 Meule S/film |
|-------------------------|--|---|---|---|
| Température à réception | 6°C +/- 2°C | 4°C maxi | 8°C maxi | 4°C maxi |
| DLUO mini à réception | 30 jours | 18 jours | 30 jours | 18 jours |
| Matériau emballage | Papier kraft | Film thermorétractable | Sachet Sous vide | Film thermorétractable |
| 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 1 unités de 10Kg | Colis 2 unités de 5Kg | Colis 2 unités de 5Kg |
| Dimensions colis | | 41x21x20cm | 46x21x17cm | 41x21x20cm |
| Code de vente EAN13 | 3151820421159 | 3151820444912 | 3151820444448 | 3151820421852 |
| 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 :

- Des vins rouges structurés et ronds du Languedoc, de la Provence sur un fromage jeune.
- Des vins blancs mûrs, structurés et ronds, d'AOC communales bourguignonnes et rhodaniennes.

+ 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