

PAUL DISCHAMP

MAÎTRE AFFINEUR

MAISON FONDÉE EN 1911

CANTAL FERMIER VIEUX



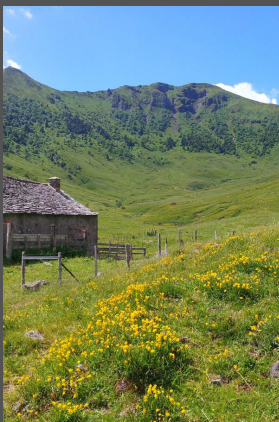
ORIGINE & HISTOIRE DU FROMAGE

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 constituent proviennent d'un seul et même troupeau cette particularité génère des arômes et une typicité accrue. En moyenne 2 à 3 pièces sont produites chaque jour suivant la taille des cheptels. Lorsqu'il est «Vieux», le cantal Fermier s'affine plus de 240 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 frotons 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		46x21x20cm	46x21x17cm	46x21x20cm
Code de vente EAN13	3151820444905	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 puissants et mûrs de la vallée du Rhône et de l'île de Beauté sur un fromage affiné.
- 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