

PAUL DISCHAMP

MAÎTRE AFFINEUR

MAISON FONDÉE EN 1911

DÉS DE CANTAL JEUNE PASTEURISÉ



ORIGINE & HISTOIRE DU FROMAGE

Il y a 2000 ans naissait le Cantal, en Haute Auvergne. Lourd cylindre massif et trapu, il constituait une réserve de nourriture toujours disponible et un produit de négoce pour les habitants de cette région enclavée. 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.

Aujourd'hui et pour la première fois, le Cantal Jeune s'invite sur les tables en format dés.

DESCRIPTION PRODUIT

Il faut 400 L de lait pour faire une fourme de Cantal.

L'ensemble des étapes de fabrication du Cantal se réalise en un minimum de 33 heures. Sa plaque d'identification est marron et de forme rectangulaire.

C'est un produit consensuel de part son affinage de 30 à 60 jours qui lui confère un goût de lait, doux, frais, sous sa fine croûte grise blanche, il est facile à consommer ce qui en fait un produit accessible à tous.

Décliné sous forme de dés, ce fromage est parfait pour accompagner les salades et agrémenter les plats chauds ou en dégustation nature à l'apéritif.



LES + DISCHAMP



> Sélection des produits :

Pour toujours plus vous satisfaire nous sélectionnons avec soin les produits qui seront en phase avec vos attentes.

> Un format dés pratique prêt à l'emploi :

Format idéal pour l'apéritif ou les préparations culinaires, ce savoureux bol de dés s'adapte à toutes les occasions et à tous les goûts !

SUIVEZ-NOUS SUR WWW.DISCHAMP.COM



CARACTERISTIQUES PRODUIT



- > Dés de fromage à pâte pressée, non cuite
- > Ingrédients : Lait pasteurisé de vache (seul allergène) - Présure - Sel - Ferments lactiques et d'affinage
- > Poids = 150gr - Diamètre = 1.4cm x 1.4cm +/- 0.3cm
- > Texture : Ferme, fondante, non collante
- > Croûte : Fine, blanche à grise
- > Goût : Franc et savoureux, légèrement acidulé

VALEURS NUTRITIONNELLES



	Portion de 100g	Portion de 30g
Valeur énergétique	372 Kcal / 1545 KJ	111.6 Kcal / 463.5 KJ
Protéines	24	7.2
Glucides	1.7	0.51
dont sucres	<0.5	0.15
Graisses	30	9
dont AG saturés	19	7.5
Sel	2.0	0.6

CONDITIONNEMENT



	Bol
Température à réception	4°C maxi
DLUO mini à réception	30 jours
Matériau emballage	Coupelle plastique + film plastique
Matériau suremballage	Caisse carton
Traçabilité	Code à 8 caractères
Conditionnement	8 pièces par caisse
Dimensions colis	24 x 26 x 18 cm
Code de vente EAN13	3271560001623
Palettisation	15 colis par couche 5 couches par palette



A ACCORDER AVEC ...



Consommation :

- En apéritif, en salade ou encore pour agrémenter des plats chauds.
- S'accompagne de raisin ou de noisettes et d'un pain de campagne.
- Des vins rouges structurés et ronds du Languedoc, de la Provence.
- Un autre genre : des vins blancs mûrs, structurés et ronds, comme les bourgognes et des crus de la vallée du Rhône.

+ CONSO

- Produit naturel : tendance conso du bien manger
- Label AOP = Label de confiance
- Produit prêt à l'emploi et pratique
- Produit typique & original

+ DISTRIBUTEUR

- L'affinage «jeune» : produit consensuel
- Arômes fruités qui restent faciles à consommer
- Format dés dans la tendance de consommation