

PAUL DISCHAMP

MAÎTRE AFFINEUR

MAISON FONDÉE EN 1911

DÉS DE CANTAL ENTRE-DEUX 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 Entre-Deux 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.

Le Cantal entre deux AOP, du fait de son affinage plus poussé, ses arômes se sont affirmés, le goût devient plus marqué mais reste abordable pour un public de non-initié, heureux de découvrir de nouvelles saveurs. Sa croûte boutonnée et son goût s'intensifient peu à peu et se renforcent au fil des jours. Notre Cantal Entre Deux Pasteurisé s'affine entre 90 à 210 jours.

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, maillée, homogène
- > Croûte : Boutonnée, homogène et dorée
- > Goût : Fruité et aromatique

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	3271560001630
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 transformable, cuisinable
- Produit typique & original

+ DISTRIBUTEUR

- L'affinage «Entre-Deux» : produit consensuel
- Arômes prononcé, typés, fruités qui restent faciles à consommer du fait de l'affinage «Entre-Deux»
- Format dés dans la tendance de consommation