

PAUL DISCHAMP

MAÎTRE AFFINEUR

MAISON FONDÉE EN 1911

DÈS DE BLEU D'Auvergne



ORIGINE ET HISTOIRE DU FROMAGE

La légende a retenu le geste d'un paysan auvergnat qui, vers 1845, ajouta à son caillé une moisissure qui s'était développée sur son pain de seigle. Cette découverte a été plus largement utilisée en Auvergne où, alliée aux ressources du **terroir**, elle a donné naissance au fromage que nous connaissons maintenant. La zone de production du Bleu d'Auvergne s'étend sur **2 départements** de plus de 500m d'altitude : le Puy-de-Dôme et le Cantal ainsi que sur des cantons limitrophes (dans l'Aveyron, la Corrèze, la Haute-Loire, le Lot, la Lozère).

Aujourd'hui et pour la **première fois**, le Bleu d'Auvergne s'invite sur les tables en format **dés**.

DESCRIPTION PRODUIT

Ce fromage au lait de vache pasteurisé à **pâte persillée**, se présente sous la forme d'un cylindre de couleur gris à gris clair, enveloppé dans une feuille d'aluminium. Sa pâte persillée dévoile une **couleur ivoire onctueuse**, parsemée de moisissures bleues-vertes.

A la fois **puissant et intense**, avec une texture très **fondante** en bouche. Il faut environ 20L de lait pour faire un Bleu d'Auvergne, nous l'affinons durant 28 jours minimum dans nos caves d'affinage à Saint-Nectaire.

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



> Affinage notre différence

Notre particularité réside dans notre process de fin d'affinage. Une fois les Bleus affinés selon le cahier des charges de l'AOP, ils sont enveloppés dans leur feuille d'aluminium et poursuivent leur affinage durant **2 et 3 semaines**, entre 2° et 4°C, soit l'**affinage à froid**. Ce procédé développe de l'**onctuosité** et intensifie le goût.

> Salage à sec

Fromages salés et roulés à la main par nos maîtres affineurs. Selon le fromage les soins apportés seront différents. Le salage à la main permet une personnalisation du **dosage** pour une **meilleure intensité** dans le goût.

> 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



- > Fromage à pâte persillée
- > Ingrédients : Lait pasteurisé de vache (seul allergène) - Présure - Sel - Moisissures - Ferments lactiques et d'affinage
- > Poids = 150gr - Diamètre = 1.4cm x 1.4cm +/- 0.3cm
- > Croûte : Sèche, sans mouillère, ni exsudation, gris/blanc/points rosés
- > Texture : Fondante, onctueuse, fine
- > Pâte : Blanche à ivoire avec un persillage régulier bleu à vert
- > Goût : Franc, typé et savoureux

VALEURS NUTRITIONNELLES



	Portion de 100g	Portion de 30g
Valeur énergétique	334 Kcal / 1383 KJ	100.2 Kcal / 414.9 KJ
Protéines	20	6
Gluicides	0.6	0.18
dont sucres	<0.5	0.15
Graisses	28	8.4
dont AG saturés	19	5.7
Sel	2.8	0.84

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	3271560001616
Palettisation	15 colis par couche 5 couches par palette



A ACCORDER AVEC ...



Consommation :

- En apéritif, en salade ou encore pour agrémenter des plats chauds.
- Dans la région des vins du Sud-Ouest, il s'accorde à merveille avec un Jurançon moelleux.
- Les notes de sous-bois créent un équilibre harmonieux avec les parfums suaves d'agrumes, de fruits exotiques, d'abricot et de fruits secs apportés par le vin.

+ CONSO

- Label AOP = Label de confiance
- Salé et roulé à la main par nos affineurs

+ DISTRIBUTEUR

- Format dés dans la tendance de consommation