

# FAST

# GOOD



**PRENEZ VOS RECETTES DE VITESSE !**

Depuis 1895  
**SOIGNON**

**Maestrella**

**Grand  
Fermage**

**Eurial**



## DES INGRÉDIENTS PENSÉS POUR LES PROFESSIONNELS, ALLIANT **EFFICACITÉ** & **CRÉATIVITÉ**

**EURIAL, N°1 du fromage de chèvre avec sa marque SOIGNON**, a mis en œuvre tout son savoir-faire pour concevoir le **process surgelé** dédié au fromage : 1<sup>ère</sup> application, la bûche de chèvre tranchée. Aujourd'hui, le fromage surgelé, appelé encore **fromage IQF**, est un **ingrédient culinaire** aussi usuel et apprécié que les autres produits surgelés.

La technologie IQF préserve les **caractéristiques organoleptiques** de chaque portion de fromage surgelé et présente de **nombreux avantages** pour les professionnels. Notre **gamme extra large** d'ingrédients surgelés **chèvre et vache** vous offre un vaste choix de **produits innovants**, savoureux, adaptés à vos usages et **source de créativité** pour toutes vos applications.

*Avec l'**IQF**  
vous avez tout  
à gagner !*

**ESSAYER,  
C'EST L'ADOPTER !  
LE TAUX DE  
FIDÉLISATION  
DES CLIENTS  
À CETTE GAMME  
EST SUPÉRIEUR  
À 90 %.**



### MAÎTRISE DU COÛT PORTION

**Déjà tranché**, le fromage IQF évite le gaspillage de matière. Vous connaissez exactement le **coût** de la tranche ou du cube que vous utilisez. Par exemple, vous disposez de **50 tranches de chèvre de 20 g**, diamètre 78 mm, quand une bûche kilo de chèvre vous permet d'obtenir au mieux **25 tranches de 40 g** à l'aspect irrégulier.



### GAIN DE TEMPS

Les tranches ou les cubes **ne se collent pas entre eux**, ce qui facilite leur utilisation. **Prêts à l'emploi**, les ingrédients fromagers surgelés vous font **gagner du temps** dans l'élaboration de vos recettes.



### GAIN DE MATIÈRE

Utilisation **au fur et à mesure** des besoins et **pas de perte** produit : vous gérez **sans gâchis** votre stock et votre consommation grâce à une DDM (Date de Durabilité Minimale) de 12 mois et une sécurité alimentaire optimale.



### PRÉSERVATION DES CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Après décongélation, un **goût** et une **texture identiques** à un produit frais.

## Notre gamme d'ingrédients **FROMAGERS SURGELÉS**

### FROMAGE DE CHÈVRE



Tranche de chèvre  
Ø 42 mm



Tranche de chèvre  
Ø 55 mm



Tranche de chèvre  
Ø 78 mm



Cube de chèvre



Cabécou



Tranche de Sainte Maure  
de Touraine AOP



Finger Food chèvre



Palet de chèvre pané

### FROMAGE DE VACHE



Tranche de mozzarella



Bille de mozzarella



Tranche de Provolone  
fumé



Tranche de Taleggio AOP



Cube et tranche de bleu



Cube de vache  
Ail et Fines Herbes



Tranche de raclette



Tranche de Reblochon AOP



Finger Food mozzarella



Tranche de Maroilles AOP



Tranche de camembert

Depuis 1895  
**SOIGNON**

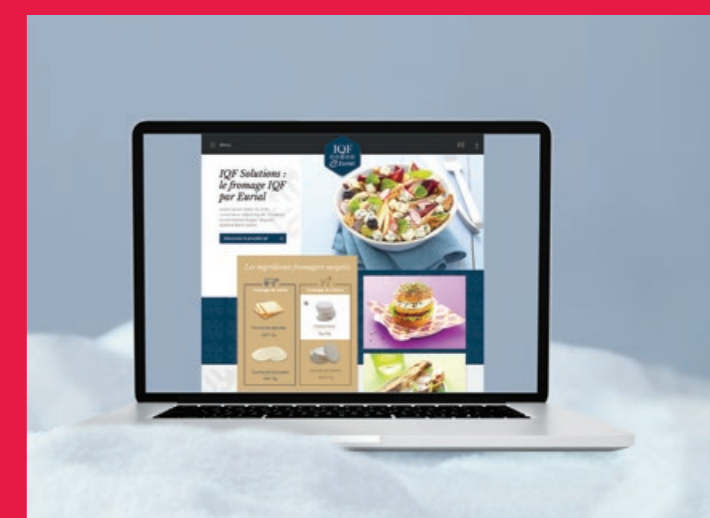
**Maestrella**

**Grand  
Fermage**

**ligueil**

*Notre site web dédié à l'**IQF** :*  
**EURIALFOODSERVICE-INDUSTRY.FR**

- **DES IDÉES RECETTES EN VIDÉOS**
- **DES INFORMATIONS SUR LE PROCÉDÉ IQF**
- **TOUTE NOTRE GAMME**



# FROMAGE DE CHÈVRE

Depuis 1895  
**SOIGNON**

## Tranche de chèvre affiné

Une **croûte blanche** à l'extérieur, une **texture légèrement friable**, un **parfum et un goût caprin** prononcés.

Diamètres : 42, 55 et 78 mm ; poids : 7, 10 et 20 g



## Tranche de chèvre non affiné

Une **texture onctueuse** et un **goût caprin**.

Diamètres : 42 et 55 mm ; poids : 7 et 10 g



## Cube de chèvre

Fromage de chèvre non affiné, il possède un **goût léger** et une **texture fine et fondante**.

Dimensions : 1 cm<sup>3</sup> ; poids : environ 1 g



## Cabécou

Palet de chèvre affiné (pendant 9 jours) sur toutes ses faces. Un **goût caprin affirmé**, une **texture fine et fondante**. Une belle **croûte ivoire** qui apporte à vos recettes un **aspect authentique et traditionnel**.

Diamètre : 55 mm ; poids : 35 g



Tranche de chèvre affiné (diamètre 78 mm)



Cube de chèvre



## Tranche de Sainte Maure de Touraine AOP

Fabriquée à partir de **lait cru de l'aire d'appellation**, puis **moulée à la louche** manuellement et **affinée 10 jours minimum**, la Sainte Maure de Touraine se place au **1<sup>er</sup> rang des AOP caprines de France** en volume. Une **croûte cendrée et légèrement vermiculée** ; une pâte blanche **homogène et lisse** ; un goût caprin typé.

Diamètres : variable 48 à 65 mm ; poids de la tranche : environ 9 g



## Finger Food chèvre

**Fondant et croustillant**, à grignoter autant « **sur le pouce** » qu'« **à table** », **nature** ou **accompagné d'une salade** ou d'une sauce à dipper. **Goût caprin** affirmé, enrobé d'une panure dorée et croustillante.

Poids : 20 g



## Palet de chèvre pané

Une **panure délicieusement croustillante** et un cœur de chèvre **fondant et savoureux**. **A réchauffer** au four à 180°C, 8 min ou à la poêle 3 à 4 min de chaque côté.

Poids : 40 g

Cabécou



Tranche de chèvre non affiné

Finger Food chèvre



# FROMAGE DE VACHE

Maestrella

Grand Fermage

ligueil



Bille de mozzarella



Tranche de Taleggio AOP



Tranche de Provolone fumé

## Tranche de mozzarella

À utiliser à chaud, elle s'adapte à tous les fours. Elle fond rapidement de manière homogène et vous assure un bon pouvoir d'étalement. Elle possède un pouvoir filant important et sa texture est moelleuse à chaud.

Diamètre : 70 mm ; poids : 13 g

## Bille de mozzarella

De couleur blanche, elle possède une texture moelleuse, et apporte une note de fraîcheur en bouche. S'utilise à froid.

Poids : 5 g

## Tranche de Provolone fumé

Fromage de vache fabriqué en Italie, le Provolone possède une texture moelleuse. Il est légèrement fumé pour une saveur originale qui s'accorde avec de nombreux ingrédients.

Diamètre : 70 mm ; poids : 13 g

## Tranche de Taleggio AOP

Pâte molle à croûte lavée issue de lait de vache pasteurisé. Saveur fruitée et affirmée ; texture fondante à chaud.

Dimensions (L x l x e) : 5 x 4 x 0,4 cm ; poids : 10 g



## Cube et tranche de bleu

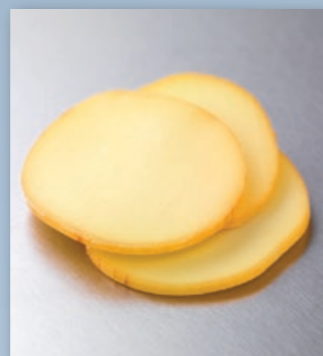
Une pâte blanche, lisse avec des ouvertures et des moisissures ; une texture fine et fondante, ferme ; un goût piquant, typique des fromages à pâte persillée.

Cube : 1 cm<sup>3</sup> ; poids : environ 1 g  
Dimensions tranche (L x l x e) : 9 x 4,5 x 0,57 cm ; poids : 21 g

## Tranche de camembert

Fromage à pâte molle à croûte fleurie.

Dimensions des tranches variables (L x l x e) : (5 à 11) x 2 x (0,3 à 0,5 cm) ; poids des tranches : 6 à 17 g



Cube de vache Ail et Fines Herbes



## Cube de vache Ail et Fines Herbes

Délicieux fromage ail et fines herbes, il possède un goût délicatement relevé et une texture fine et fondante. Onctueux et savoureux, il est idéal pour agrémenter les salades et les pâtes ; il peut aussi être incorporé dans des recettes de gaspacho et de soupes.

Cube : 1 cm<sup>3</sup> ; poids : environ 1 g



## Finger Food mozzarella

Fondant et croustillant, à grignoter autant « sur le pouce » qu'à table, nature ou accompagné d'une salade ou d'une sauce à dipper. La douceur de la mozzarella se marie délicieusement à une panure craquante aux saveurs épicées.

Poids : 20 g



## Tranche de raclette

Pâte pressée non cuite issue de lait de vache pasteurisé, affiné pendant 8 semaines minimum. Une pâte lisse et homogène avec une croûte lavée, typique de la raclette ; texture souple à froid, fondante et onctueuse à chaud ; goût franc.

Dimensions (L x l x e) : 7,25 x 7 x 0,3 cm ; poids : 15 g



## Tranche de Reblochon AOP

Fromage à pâte pressée non cuite, issu de lait cru, affiné pendant 15 jours minimum. Il possède une pâte de couleur ivoire, onctueuse et souple à chaud ; sa saveur est subtile et veloutée, relevée d'un léger goût de noisette.

Poids variable : 2,8 g à 10,25 g



## Tranche de Maroilles AOP

Fromage à pâte molle à croûte lavée. Sa pâte est souple et onctueuse avec une croûte orangée homogène, et sa saveur est corsée.

Dimensions (L x l x e) : 6 x 5 x 0,6 cm ; poids : 15 g



# BON À SAVOIR



**UTILISATION** : applications à froid ou à chaud.

**MODE OPÉRATOIRE** : pour bénéficier de tous leurs avantages, nous vous recommandons d'utiliser les tranches ou cubes IQF **sans décongélation préalable**. Si vous souhaitez les décongeler avant utilisation, il est recommandé de les sortir de la boîte et de les étaler sur un plat, dans un réfrigérateur (+2°C à +6°C) pendant environ 12 heures.

**CONSERVATION** : 12 mois à -18°C. Après décongélation, se conserve 4 jours au réfrigérateur. Ne pas recongeler un produit décongelé.

**VOS RECETTES VALORISÉES** : Maroilles AOP, Reblochon AOP, Gorgonzola AOP, Taleggio AOP, Sainte Maure de Touraine AOP, Cabécou... Eurial met ces produits de qualité au service de la valorisation de vos menus.



### CONDITIONNEMENT BOÎTE :

- boîte **500 g pour les tranches** : colis de 4 kg
- boîte **750 g pour les cubes** : colis de 6 kg
- boîte **1 kg pour les billes de mozzarella** : colis de 8 kg



### LA BOÎTE IQF :

#### + PRATIQUE

- Ouverture et fermeture faciles
- Bonne préhension
- Moins d'encombrement grâce à sa forme
- Boîte inviolable

#### + RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

- Matériaux issus de ressources renouvelables
- Carton recyclable
- Encres à l'eau
- Volume de déchets réduit

### CONDITIONNEMENT SACHET :

- sachet **1 kg pour les Finger Food** chèvre et mozzarella : colis de 5 kg
- sachet **240 g pour les palets de chèvre panés** : colis de 5,28 kg



#### La technologie IQF

vous garantit un produit parfaitement stable et une sécurité alimentaire optimale. Les ingrédients fromagers IQF sont fabriqués dans deux usines certifiées : SOIGNON (79 – ISO 9001, BRC et IFS) et LA CHAPELLE THIREUIL (79 – IFS – BRC).



Pour en savoir plus : [www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)

EURIAL - CS 70816 - 44308 NANTES CEDEX / TÉL. : 02 40 68 18 18