

# GAMME CHÈVRE INGRÉDIENTS

SOIGNON, N°1 du chèvre\* est à l'écoute de son marché et répond aux besoins des professionnels avec sa marque SOIGNON PROFESSIONNEL. Une **large gamme d'ingrédients fromagers idéale** pour varier les goûts, les textures et les recettes.

\*Source Nielsen : total marché chèvre, marques nationales, total marché GMS, année 2019



## Mini Bûchette de Chèvre 2g

Code : 70724004

- Fromage **non affiné au goût franc et frais**
- Texture **fine et fondante**
- Pâte **homogène** et de couleur **blanche**
- **Idéal** pour la réalisation de **salades** ou **d'entrées créatives en utilisation à froid**
- Sachet doypack de 300g, colis de 4 sachets
- DDM\*\* : 30 jours



## Tost'O'Chèvre 750g

Code : 72000004

- Fromage **de chèvre à tartiner au goût typé de chèvre**
- Texture **fine**, très homogène et **fondante** en bouche
- Apporte une sensation de **fraîcheur**
- **Prêt à l'emploi**, idéal pour réaliser des **sandwichs** et des **burgers**
- Colis de 4 barquettes
- DDM\*\* : 30 jours



## Caillé de Chèvre frais 2kg

Code : 74240000

- Lait de **chèvre entier**
- Texture légèrement granuleuse
- **Léger goût acidulé**
- **Prêt à l'emploi** pour des recettes de salades, sandwichs, sauces ou desserts
- Seau de 2kg
- DDM\*\* : 30 jours



## Chèvre Chaud 20g

Code : 78020024

- Palet **affiné** toutes faces
- **Croûte ivoire** pour un aspect authentique
- Texture fine et **fondante**
- **Délicat goût caprin**
- Caisse bois de 24 palets
- DDM\*\* : 21 jours



## Chapel'Four 20g

Code : 74403060

- Chèvre **non affiné**
- Texture **fine et fondante**
- Pâte **blanche** et homogène
- **Prêt à l'emploi** et facile à manipuler
- Etui de 12 palets, colis de 5 barquettes
- DDM\*\* : 30 jours



## Chèvre au lard 40g

Code : 70334004

- Palet **non affiné** enrobé de poitrine de porc
- **Ingrédient idéal en salade**
- Barquette de 12 pièces, colis de 4 barquettes
- DDM\*\* : 30 jours