

# GAMME FROMAGES PLATEAU

Elaborés au cœur de nos régions, les fromages plateau Couturier sont affinés dans la plus pure tradition des fromages du terroir. Fort d'un savoir-faire répondant aux plus hautes exigences, la gamme de fromages au lait de vache et de chèvre affiche les labels AOP et IGP ; un prestige et un raffinement qui subliment chacune de vos pauses gourmandes.

## GAMME VACHE



Fromages fabriqués à Vinay  
dans l'Isère (38)



### Saint Marcellin IGP 80g

Code : 48390016

- Affiné 10 jours
- Fromage rond au cœur crémeux et au goût doux
- Idéal sur plateau ou à chaud
- Caisse bois de 16 pièces
- DDM\* : 30 jours



### Saint Marcellin IGP 80g

Code : 48410008

- Affiné 14 jours
- Fromage rond au cœur crémeux et au goût doux
- Idéal sur plateau ou à chaud
- Coupelle plastique x 8
- DDM\* : 30 jours



### Saint Marcellin IGP 80g

Code : 48430008

- Affiné 20 jours
- Fromage rond au cœur crémeux et au goût doux
- Idéal sur plateau ou à chaud
- Coupelle grès x 8
- DDM\* : 30 jours



### Saint Félicien 150g

Code : 48490008

- Affiné 14 jours
- Fromage onctueux à croûte fleurie
- Goût doux et texture crémeuse
- Caisse bois de 8 pièces
- DDM\* : 21 jours



### Saint Félicien 150g

Code : 48480006

- Affiné 14 jours
- Fromage onctueux à croûte fleurie
- Goût doux et texture crémeuse
- Coupelle plastique x 6
- DDM\* : 21 jours



### Saint Félicien 150g

Code : 48460006

- Affiné 14 jours
- Fromage onctueux à croûte fleurie
- Goût doux et texture crémeuse
- Coupelle grès x 6
- DDM\* : 21 jours

\*DDM : Date de Durabilité Minimale



### Sainte Maure de Touraine AOP 250g

Code [sous coque] : 72990006 / Code [nu] : 72980008

- 1<sup>ère</sup> AOP caprine en volume
- Fromage au **lait cru**
- Fabriqué à **Tournon dans l'Indre (36)**
- Colis de 6 pièces sous coque / Colis de 8 pièces nues
- DDM\* : 30 jours



### Pouligny Saint Pierre AOP 250g

Code : 72810006

- Fromage au **lait cru** à la **forme élancée pyramidale**
- Une **croûte fine** légèrement vermiculée
- Fabriqué à **Tournon dans l'Indre (36)**
- Colis de 6 pièces
- DDM\* : 30 jours



### Picodon AOP 60g

Code : 70524016

- Fromage au **lait cru** au **goût franc et subtil**
- Croûte fine de **couleur ivoire**
- **Une odeur caprine caractéristique**
- Fabriqué à **Crest dans la Drôme (26)**
- Colis de 16 pièces
- DDM\* : 21 jours



### Rigotte de Condrieu AOP 35g

Code : 70475012

- Petit fromage de **chèvre au lait cru** en forme de palet
- Robe **couleur ivoire**
- **Arômes subtils de noisette**
- Fabriqué à **dans la Loire (42)**
- Caisse bois de 12 palets
- DDM\* : 24 jours



### Délice du Ministre 80g

Code : 70327008

- **Aspect traditionnel**
- **Goût franc**
- Une croûte légèrement vermiculée
- Fabriqué à **Crest dans la Drôme (26)**
- Colis de 8 pièces
- DDM\* : 21 jours



### Crottin Traiteur 60g

Code : 73600012

- **Affiné pendant 3 jours**
- **Idéal sur plateau** ou comme ingrédient des salades de chèvre
- Fabriqué à **Chaunay dans la Vienne (86)**
- Caisse bois de 12 pièces
- DDM\* : 21 jours



### Sainte Maure 300g Blanc et Cendré

Code 'Blanc' : 73370006

Code 'Cendré' : 73120006

- Fromage **non affiné**
- Goût **légèrement typé chèvre** et acidulé
- Fabriqué à **Chaunay (86)**
- Colis de 6 pièces
- DDM\* : 21 jours

