

# GAMME FROMAGES DE VACHE

## GAMME FROMAGES RÉGIONAUX



### Brousse 400g

Code : 47024006

- Fromage frais de vache
- Texture légèrement granuleuse
- Idéal en salé comme en sucré
- Colis de 6 pièces
- DDM\* : 21 jours



### Saint-Marcellin IGP 80g\*5

Code : 47021008

- Fromage à pâte molle, il possède une croûte fleurie de couleur beige
- Pâte lisse et homogène
- Texture souple et fondante
- Colis de 8 lots de 5 pièces
- DDM\* : 25 jours

## GAMME PÂTES MOLLES



### Bûche du Pilat Nature 1kg

Code : 42280001

- Fromage au lait de vache fabriqué dans le massif du Pilat
- Fondant et facile à trancher, sa texture est onctueuse et homogène
- Elle possède une saveur douce et une qualité régulière tout au long de l'année
- Colis de 1 pièce
- DDM\* : 24 jours



### Pavé d'Affinois 150g

Code : 42260006

- Fromage de vache **affiné**, il possède une **texture fondante et onctueuse**
- Sa croûte est très fine et son goût **délicatement typé**
- Colis de 6 pièces
- DDM\* : 24 jours



### Camembert 240g

Code 'boîte' : 47070030

Code 'sur feuille' : 47300030

- Pâte molle à croûte fleurie
- Texture **homogène et souple**
- **Goût typique du camembert** tout en restant doux
- Colis de 30 pièces
- DDM\* : 30 jours



### Coulommiers Sur Feuille 320g

Code : 47100021

- Pâte molle à croûte fleurie
- Assimilable à un brie, ce fromage possède une **croûte blanche**
- **Texture crémeuse** et pâte couleur ivoire
- Colis de 21 pièces
- DDM\* : 30 jours



### Carré 200g

Code : 47130012

- Pâte molle à croûte fleurie
- Texture **homogène et souple**
- **Goût doux**
- Colis de 12 pièces
- DDM\* : 30 jours