

# GAMME FROMAGES IGP & AOP

EURIAL propose une **gamme large de spécialités régionales** au lait de **chèvre** et de **vache**. Ces fromages **traditionnels et incontournables** sont fabriqués dans le respect de leur cahier des charges et bénéficient des **labels de qualité IGP et AOP**.

## LES ATOUTS DE LA GAMME

- Des fromages **adaptés à vos usages professionnels** : fromages entiers, fromages tranchés
- Des fromages **prestigieux et raffinés**, riches de leur terroir
- Une **gamme large** : chèvre et vache ; pâte persillée, pâte molle, pâte pressée non cuite...

### GAMME CHÈVRE



**SAINTE MAURE DE TOURAINE AOP 250g**

Ce fromage au **lait cru** est la **1ère AOP caprine en volume**. Il est fabriqué à Tournon dans l'Indre (36). Sa **croûte est fine**, il possède une pâte d'un blanc pur et une **texture tendre**. Sa forme est tronconique et il est traversé par une paille de céréale gravée. Il est fabriqué à Tournon dans l'Indre (36).

- Colis de 8 pièces
- DDM\* : 30 jours



**POULIGNY SAINT PIERRE AOP 250g**

Ce fromage au **lait cru** est de forme **élançée pyramidale**. Il possède une croûte fine légèrement vermiculée ainsi qu'une **pâte de couleur ivoire** qui révèle une **saveur de terroir bien prononcée**. Il est fabriqué à Tournon dans l'Indre (36).

- Colis de 6 pièces
- DDM\* : 30 jours



PICODON AOP 60g

Ce fromage a la forme d'un petit palet rond. Sa **croûte est fine et de couleur ivoire**. Il possède une odeur caprine et un goût franc et subtil. Il est fabriqué à **Crest dans la Drôme (26)**.

- Colis de 16 pièces
- DDM\* : 21 jours



IQF TRANCHE DE SAINTE MAURE DE TOURAINE AOP

Tranche surgelée de fromage de chèvre fabriqué à partir de **lait cru de l'aire d'appellation**.

- Poids de la tranche : variable
- Colis de 2 sachets de 5kg
- DDM\* : 12 mois

## GAMME VACHE



IQF TRANCHE DE FOURME D'AMBERT AOP

Tranche surgelée de fromage à pâte persillée au lait de vache pasteurisé. Sa texture est **fondante**. Son goût est piquant et sa **forme est caractéristique de cette pâte persillée AOP**.

- Poids de la tranche : 15g
- Colis de 2 sachets de 5kg
- DDM\*: 12 mois



IQF TRANCHE DE TALEGGIO AOP

Tranche surgelée de fromage de vache **fabriqué en Italie**. Pâte molle à croûte lavée issue de lait de vache pasteurisé. Sa **saveur est fruitée et affirmée**.

- Poids de la tranche : 10g
- Colis de 2 sachets de 5kg
- DDM\* : 12 mois



IQF TRANCHE DE REBLOCHON AOP

Tranche surgelée de fromage à pâte pressée non cuite issu de lait cru. Il possède une **pâte de couleur ivoire onctueuse et souple à chaud**.

- Poids de la tranche : variable
- Colis de 2 sachets de 5kg
- DDM\* : 12 mois



SAINT-MARCELLIN IGP  
80g

Fromage rond au **cœur crémeux** affiné pendant 10 jours minimum. Son **goût est doux**.

- Caisse bois de 16 pièces
- DDM\* : 30 jours



SAINT-MARCELLIN IGP  
HAUTE SÉLECTION 80g

Affiné pendant 20 jours minimum, ce fromage à pâte molle offre une croûte fleurie vermiculée de couleur beige. **Son goût est prononcé grâce à son affinage prolongé**.

- Colis de 8 pièces en coupelle grès
- DDM\* : 30 jours