

GAMME INGRÉDIENTS LAIT DE VACHE

EURIAL propose une gamme de **fromages plateau** et d'**ingrédients fromagers** en frais et en congelé. Prêts à la mise en œuvre, ces ingrédients s'adaptent à vos process de fabrication et à votre imagination.

LES ATOUTS DE LA GAMME

Une gamme large d'ingrédients vache avec :

- Des produits IGP
- Des textures différentes (pâte molle, frais, à tartiner...)
- Des fromages affinés ou non affinés



BROUSSE AU LAIT DE VACHE 400g

Ce fromage frais de vache, à la saveur **douce** et **légère**, et à la **texture légèrement granuleuse**, s'intègre en mélange avec d'autres ingrédients, tant pour des applications **salées que sucrées**. On peut également le tartiner pour les sandwiches.

- Colis de 6 pièces



FROMAGE DE VACHE - CAILLÉ NON SALÉ CONGELÉ 10kg

- Colis de 20kg (2 x 10kg)



SAINT-MARCELLIN IGP 80G NU

Le Saint-Marcellin est fabriqué dans le Dauphiné avec du **lait entier de vache**. Ce fromage à pâte molle offre une croûte fleurie vermiculée de couleur beige, lui conférant un **aspect traditionnel**. Sa pâte lisse et homogène à la coupe, sa **texture souple et fondante** ainsi que son **goût doux et frais** séduisent de nombreux amateurs de fromage.

- Caisse bois de 16 pièces



SAINT FÉLICIEN 150G NU

Le Saint Félicien bénéficie d'un **affinage crémier (14 jours)**. Fromage onctueux à croûte fleurie, il se rapproche du Saint Marcellin par sa méthode de fabrication et son goût. Néanmoins, il possède un **goût plus doux et est davantage crémeux**.

- Caisse bois de 8 pièces