



*Imaginez, composez,  
c'est prêt !*







# DES INGRÉDIENTS PENSÉS POUR LES PROFESSIONNELS, ALLIANT *efficacité et créativité*

**EURIAL, N°1 du fromage de chèvre avec sa marque SOIGNON**, a mis en œuvre tout son savoir-faire pour concevoir le **process surgelé** dédié au fromage : 1<sup>ère</sup> application, la bûche de chèvre tranchée.

La technologie IQF préserve les **caractéristiques organoleptiques** de chaque portion de fromage surgelé et présente de **nombreux avantages** pour les professionnels.

Notre gamme large d'ingrédients surgelés en fromage de **chèvre** et de **vache** vous offre un vaste choix de **produits innovants et savoureux**. Grâce à leurs différentes découpes, formes et typicités de fromage, ces ingrédients fromagers surgelés sont adaptés à vos usages et constituent **des sources de créativité** pour toutes vos recettes.

## Avec l'**IQF**, vous avez tout à gagner !



### MAÎTRISE DU COÛT PORTION

- **Déjà tranché**, le fromage IQF vous permet de connaître exactement le **coût matière** et donc de **maîtriser** votre coût portion.
- Ces ingrédients fromagers surgelés déjà tranchés sont un avantage par rapport au tranchage de produit frais car vous n'avez **pas de perte matière** : pas d'entames et une régularité de la tranche.



**25 Tranches de 40g**  
Ø 82 mm à l'aspect irrégulier ;  
dont 2 tranches avec entames



**50 Tranches de 20g**,  
Ø 78 mm à l'aspect régulier  
et sans entames



### FACILITÉ D'UTILISATION ET DE GESTION

- L'utilisation **au fur et à mesure** des ingrédients fromagers surgelés vous **évite la perte de produits et le gaspillage**.

- La Date de Durabilité Minimale (DDM) est de **12 mois** : un gage de sécurité alimentaire optimale et une facilité d'utilisation et de gestion de stock.



### GAIN DE TEMPS ET DE MANIPULATION

- Prêts à l'emploi, les ingrédients fromagers surgelés sont faciles et rapides à manipuler car déjà **prédécoupés** ; ils vous font ainsi **gagner du temps** dans la préparation de vos recettes.
- Ils s'intègrent dans de nombreuses applications :

**À FROID**



**À CHAUD**



- Grâce à la surgélation de ces ingrédients fromagers, leur disponibilité est **garantie toute l'année**. Vous avez l'assurance de réaliser vos recettes peu importe la saison.



### UNE SAVEUR & UN GOÛT RÉGULIERS

- Après décongélation, le **goût** et la **texture** de ces ingrédients fromagers sont **préservés**.
- Des caractéristiques organoleptiques régulières tout au long de l'année.



## UNE GAMME *complète*

### FROMAGE DE CHÈVRE



Tranche de chèvre Ø 42 mm    Tranche de chèvre Ø 55 mm    Tranche de chèvre Ø 78 mm    Tranche de chèvre cendré



Cabécou    Cube de chèvre    Palet de chèvre pané    Finger Food chèvre

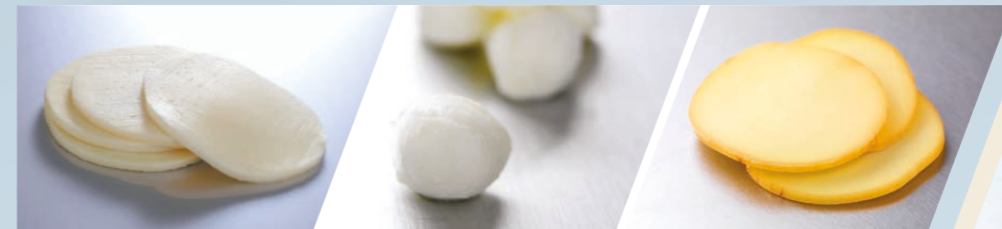


Tranche de Sainte Maure de Touraine AOP



### LA GAMME AOP

### FROMAGE DE VACHE



Tranche de mozzarella    Bille de mozzarella    Tranche de Provolone fumé



Cube et tranche de bleu    Tranche de camembert    Tranche de roquette    Finger Food mozzarella



Tranche de Cantal AOP    Tranche de Reblochon AOP



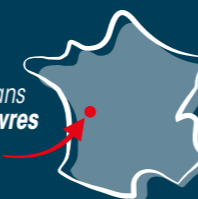
Tranche de Maroilles AOP    Tranche de Taleggio AOP



Eurial est **la branche Lait d'Agrial**, l'un des premiers groupes coopératifs agricoles et agroalimentaires français.

Notre mission est de **valoriser le lait collecté** auprès des éleveurs adhérents à la Coopérative Agrial afin d'assurer la rentabilité et la pérennité de leurs exploitations.

Fabriqué dans les **Deux-Sèvres (79)**



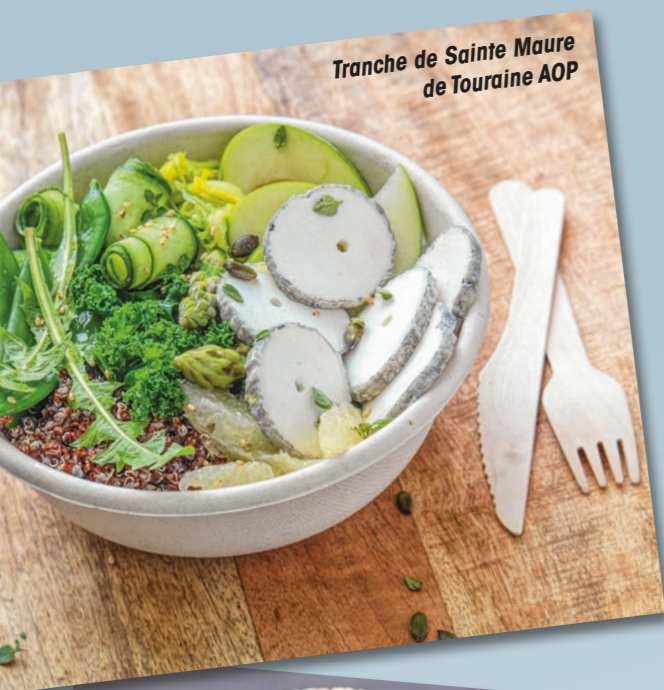
Chez Eurial, nous pensons que l'origine, le « **produire local** » et la **proximité** avec les éleveurs sont des atouts. En nous implantant dans les bassins de production, au plus près de nos adhérents, nous avons fait de ces points forts notre spécificité.

La gamme des ingrédients fromagers surgelés IQF est fabriquée dans deux sites de production situés dans le département des Deux-Sèvres.



# FROMAGE DE CHÈVRE

Depuis 1895  
**SOIGNON**



Tranche de Sainte Maure de Touraine AOP

## Tranche de chèvre affiné

Une **croûte blanche** à l'extérieur, une **texture légèrement friable**, un **parfum et un goût caprin** prononcés.

Diamètres : 42, 55 et 78 mm ;  
Poids : 7, 10 et 20 g

## Tranche de chèvre non affiné

Une **texture onctueuse** et un **goût caprin**.

Diamètres : 42 et 55 mm ;  
Poids : 7 et 10 g

## Cube de chèvre

Fromage de chèvre non affiné, il possède un **goût léger** et une **texture fine et fondante**.

Dimension : 1 cm<sup>3</sup> ;  
Poids : environ 1 g

## Tranche de Sainte Maure de Touraine AOP

Fabriqué à partir de **lait cru de l'aire d'appellation**, puis **moulé à la louche** manuellement et **affiné 10 jours minimum**, le Sainte Maure de Touraine se place au **1<sup>er</sup> rang des AOP caprines de France** en volume.

Une **croûte cendrée et légèrement vermiculée** ; une pâte blanche **homogène et lisse** ; un goût caprin typé.

Diamètre : variable 48 à 65 mm ;  
Poids : environ 9 g



Tranche de chèvre affiné (diamètre 78 mm)



Cabécou



Cube de chèvre



Tranche de chèvre cendré

## Tranche de chèvre cendré

Grâce à sa croûte légèrement **vermiculée et cendrée**, la tranche de chèvre affiné cendré a un bel aspect **traditionnel** et un **goût typique** du fromage de chèvre.

Diamètre : 42 mm ;  
Poids : 7 g

## Cabécou

Palet de chèvre affiné (**pendant 9 jours**) **sur toutes ses faces**. Un **goût caprin affirmé**, une **texture fine et fondante**. Une belle **croûte ivoire** qui apporte à vos recettes un **aspect authentique et traditionnel**.

Diamètre : 52 mm ;  
Poids : 35 g

## Palet de chèvre pané

Une **panure délicieusement croustillante** et un cœur de chèvre **fondant et savoureux**.

Diamètre : 60 mm ;  
Poids : 40 g

## Finger Food chèvre

**Fondant et croustillant**, à grignoter autant « **sur le pouce** » qu'à table, **nature** ou **accompagné d'une salade** ou d'une sauce à dipper.

**Goût caprin** affirmé, enrobé d'une panure dorée et croustillante.

Poids : 20 g



Finger Food chèvre et mozzarella ; Palet de chèvre pané



# FROMAGE DE VACHE



Tranche de Provolone fumé



Tranche de Taleggio AOP



Tranche de bleu

## Tranche de mozzarella

À utiliser à chaud, elle s'adapte à tous les fours. Elle fond rapidement de manière homogène et vous assure un bon pouvoir d'étalement. Elle possède un pouvoir filant important et sa texture est moelleuse à chaud.

Diamètre : 70 mm ;  
Poids : 13 g

## Bille de mozzarella

De couleur blanche, elle possède une texture moelleuse, et apporte une note de fraîcheur en bouche. S'utilise à froid.

Poids : 5 g

## Tranche de camembert

Fromage à pâte molle à croûte fleurie.

Dimensions des tranches variables (L x l x e) :  
(5 à 11) x 2 x (0,3 à 0,5 cm) ;  
Poids variable : 6 à 17 g

## Tranche de raclette

Pâte pressée non cuite issue de lait de vache pasteurisé, affinée pendant 8 semaines minimum. Une pâte lisse et homogène avec une croûte lavée, typique de la raclette ; texture souple à froid, fondante et onctueuse à chaud ; goût franc.

Dimensions (L x l x e) :  
7,5 x 7 x 0,3 cm ;  
Poids : 15 g

## Finger Food mozzarella

Fondant et croustillant, à grignoter autant « sur le pouce » qu'à table, nature ou accompagné d'une salade ou d'une sauce à dipper. La douceur de la mozzarella se marie délicieusement à une panure craquante aux saveurs épicées.

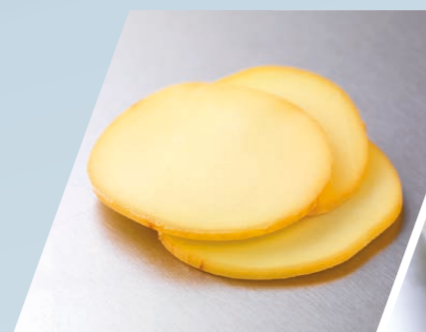
Poids : 20 g



Tranche de Cantal AOP



Bille de mozzarella



NOUVEAU

Tranche de mozzarella



## Tranche de Provolone fumé

Fromage de vache fabriqué en Italie, le Provolone possède une texture moelleuse. Il est légèrement fumé pour une saveur originale qui s'accommode avec de nombreux ingrédients.

Diamètre : 70 mm ;  
Poids : 13 g

## Cube et tranche de bleu

Une pâte blanche, lisse avec des ouvertures et des moisissures ; une texture fine et fondante, ferme ; un goût piquant, typique des fromages à pâte persillée.

Cube : 1 cm<sup>3</sup> ; poids : environ 1 g  
Dimensions tranche (L x l x e) :  
9 x 4,5 x 0,55 cm ;  
Poids : 21 g

## Tranche de Taleggio AOP

Pâte molle à croûte lavée issue de lait de vache pasteurisé. Saveur fruitée et affirmée ; texture fondante à chaud.

Dimensions (L x l x e) :  
5 x 4 x 0,4 cm ;  
Poids : 10 g

## Tranche de Reblochon AOP

Fromage à pâte pressée non cuite, issu de lait cru, affiné pendant 15 jours minimum. Il possède une pâte de couleur ivoire, onctueuse et souple à chaud ; sa saveur est subtile et veloutée, relevée d'un léger goût de noisette.

Poids variable : 2 g à 11 g

## Tranche de Maroilles AOP

Fromage à pâte molle à croûte lavée. Sa pâte est souple et onctueuse avec une croûte orangée homogène, et sa saveur est corsée.

Dimensions (L x l x e) :  
6 x 5 x 0,6 cm ;  
Poids : 15 g

## Tranche de Cantal AOP

Fromage à pâte pressée non cuite, originaire de Saint-Mamet dans le Cantal, sa pâte est de belle couleur ivoire, sa texture est ferme et son goût est légèrement fruité. (Cantal jeune 30 jours d'affinage minimum).

Dimension (L x l x e) :  
5 x 5 x 0,65 cm ;  
Poids : 15 g





### CONDITIONNEMENT BOÎTE :

- 500 g pour les tranches : colis de 4 kg
- 750 g pour les cubes : colis de 6 kg
- 1 kg pour les billes de mozzarella : colis de 8 kg



#### PRATIQUE

- Ouverture et fermeture **faciles**
- Sa forme rectangulaire est conçue pour **optimiser le stockage** dans les congélateurs
- Boîte qui **s'empile facilement** pour une facilité de rangement et de manipulation
- Boîte **inviolable**

#### RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

- Une fois utilisée, la boîte IQF ne forme qu'**un seul déchet** ; elle peut être déchirée et mise à plat pour minimiser son volume dans les poubelles des professionnels.
- La boîte IQF est constituée **majoritairement de carton** apte au contact alimentaire. Elle contribue à réduire les déchets plastiques. Elle est **recyclable dans la filière papier**.

### CONDITIONNEMENT SACHET :

- 1 kg pour les Finger Food chèvre et mozzarella : colis de 5 kg
- 240 g pour les palets de chèvre panés : colis de 5,28 kg



### UTILISATION :

- Pour bénéficier de tous les avantages des produits IQF, nous vous recommandons de **les utiliser sans décongélation préalable**.
- Si vous souhaitez les décongeler avant utilisation, il est recommandé de les sortir de la boîte et de les étaler sur un plat, dans un réfrigérateur (+2°C à +6°C) pendant environ 12 heures.
- Conservation pendant **12 mois à -18°C**. Après décongélation, se conserve 4 jours au réfrigérateur. Ne pas recongeler un produit décongelé.



*Pour en savoir plus sur la gamme IQF et retrouver toutes nos idées recettes :*

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)



CS 70816 - 44308 NANTES CEDEX - TÉL : 02 40 68 18 18