



# DÉCOUVREZ... UN *nouvel ingrédient* fromager AOP



**NOUVEAU**



## Tranche de Cantal AOP



La tranche de Cantal AOP est un fromage à pâte pressée non cuite, **originaire de Saint-Mamet** dans le Cantal, issu de lait de vache pasteurisé (Cantal jeune 30 jours d'affinage minimum).

Sa pâte est de belle couleur ivoire, sa texture est ferme, son goût est **légèrement fruité**.

Dimension (L x l x e) : 5 x 5 x 0,65 cm

Poids : 15 g

Conditionnement : Boîte 500g - Colis de 4 kg



*Idéal pour valoriser vos recettes !*



Sandwich Cantal, Jambon d'Auvergne sur chutney d'oignons rouges

### À FROID

Cet ingrédient fromager est **facile à utiliser** dans des **sandwichs** ou en composition de **salades**.

*ou*

### À CHAUD

Il s'incorpore très facilement pour la réalisation **d'appareil** : **gratin, quiche ou cake**.



Gratin de courge et courgette au Cantal



Nous vous conseillons, dans les préparations de **pizza ou de burger**, de décongeler préalablement la tranche de Cantal, pour une **meilleure fonte**.

Retrouvez toutes nos idées recettes sur [www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)



# UNE GAMME complète D'INGRÉDIENTS FROMAGERS SURGELÉS

## FROMAGE DE CHÈVRE

Depuis 1895  
**SOIGNON**



Tranche de chèvre Ø 42 mm



Tranche de chèvre Ø 55 mm



Tranche de chèvre Ø 78 mm



Tranche de chèvre cendré



## LA GAMME AOP



Cabécou



Cube de chèvre



Palet de chèvre pané



Finger Food chèvre



Tranche de Sainte Maure  
de Touraine AOP



## FROMAGE DE VACHE



Tranche de mozzarella



Bille de mozzarella



Tranche de Provolone fumé

**NOUVEAU**



Tranche de Cantal AOP



Tranche de Reblochon AOP



Cube et tranche de bleu



Tranche de camembert



Tranche de raclette



Finger Food mozzarella



Tranche de Maroilles AOP



Tranche de Taleggio AOP

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



Maîtrise  
du coût portion



Gain de temps  
et de manipulation



Facilité  
d'utilisation  
et de gestion



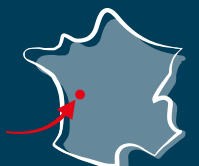
Une saveur  
& un goût réguliers

### UN CONDITIONNEMENT BOÎTE :

- Pratique
- Respectueux de l'environnement



La gamme des ingrédients fromagers surgelés IQF est fabriquée dans deux sites de production situés dans le département des Deux-Sèvres (79)



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