

GAMME FROMAGES PLATEAU



Le terroir s'invite à table

Élaborés au cœur de nos régions, les fromages plateau Couturier sont affinés dans la plus pure tradition des fromages du terroir. Forte d'un savoir-faire répondant aux plus hautes exigences, la **gamme de fromages au lait de vache et de chèvre** affiche les labels AOP et IGP ; **un prestige et un raffinement** qui subliment chacune de vos pauses gourmandes.

GAMME VACHE



Saint-Marcellin IGP 80 g

Bénéficiant de l'IGP, le Saint-Marcellin est un fromage rond au cœur crémeux et au goût doux. Idéal sur un plateau, il s'utilise également comme ingrédient à chaud. Il est proposé avec différentes durées d'affinage et 3 conditionnements.



Code : 48390016

• Affiné 10 jours

Caisse bois de 16 pièces
DDM : 30 jours

Code : 48410008

• Affiné 14 jours

Cupelle plastique filmée x 8
DDM : 30 jours



Code : 48430008

• Affiné 20 jours

Cupelle grès filmée x 8
DDM : 25 jours



Saint Félicien 150 g

Le Saint Félicien est un fromage onctueux à croûte fleurie, au goût doux et à la texture crémeuse.



Code : 48490008

• Affiné 14 jours

Caisse bois de 8 pièces
DDM : 21 jours

Code : 48480006

• Affiné 14 jours

Cupelle plastique filmée x 6
DDM : 21 jours



Code : 48460006

• Affiné 14 jours

Cupelle grès filmée x 6
DDM : 21 jours



GAMME CHÈVRE



Sainte-Maure de Touraine AOP 250 g



Code (nu) : 72980008 / Code (sous coque) : 72990006

- 1^{ère} AOP caprine en volume • Fromage au lait cru.
- Reconnaisable à sa forme tronconique et à sa paille de seigle.
- Fabriqué à Tournon dans l'Indre (36).

Colis de 8 pièces nues / Colis de 6 pièces sous coque
DDM : 30 jours



Pouligny-Saint-Pierre AOP 250 g



Code : 72810006

- Fromage au lait cru à la forme élancée pyramidale.
- Une croûte fine légèrement vermiculée.
- Fabriqué à Tournon dans l'Indre (36).

Colis de 6 pièces
DDM : 30 jours



Picodon AOP 60 g



Code : 70524016

- Fromage au lait cru au goût franc et subtil.
- Croûte fine de couleur ivoire.
- Fabriqué à Crest dans la Drôme (26).

Caisse bois de 16 pièces
DDM : 21 jours



Le Délice du Ministre 80 g

Code : 70327008

- Une croûte légèrement vermiculée, qui lui confère un aspect traditionnel.
- Goût franc.
- Fabriqué à Crest dans la Drôme (26).

Colis de 8 pièces
DDM : 21 jours



Crottin Traiteur 60 g

Code : 73600012

- Affiné pendant 3 jours.
- Idéal sur plateau ou comme ingrédient des salades de chèvre.
- Fabriqué à Chaunay dans la Vienne (86).

Caisse bois de 12 pièces
DDM : 21 jours



Sainte Maure 300 g Blanc et Cendré

Code (Blanc) : 73370006 / Code (Cendré) : 73120006

- Fromage non affiné.
- Goût légèrement typé chèvre et acidulé.
- Fabriqué à Chaunay (86).

• Colis de 6 pièces
• DDM : 30 jours



Rigotte de Condrieu AOP 35 g



Code : 70475012

- Petit fromage de chèvre au lait cru en forme de palet.
- Robe couleur ivoire.
- Arômes subtils de noisette.
- Fabriqué dans la Loire (42).

Caisse bois de 12 pièces
DDM : 24 jours

