GAMME **INGRÉDIENTS FROMAGERS SURGELÉS IQF**

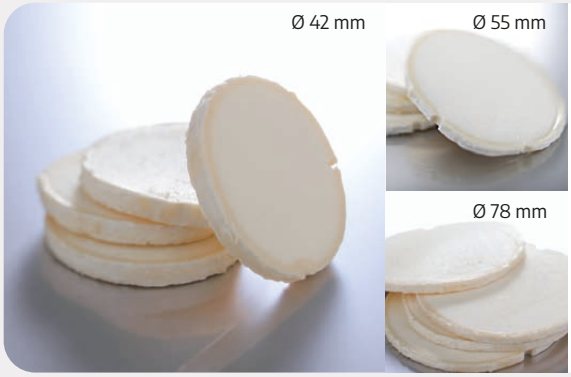
IQF BY Eurial

Des ingrédients fromagers surgelés alliant efficacité, rapidité et créativité

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, ils sont adaptés à vos usages et constituent **des sources de créativité** pour toutes vos recettes.

FROMAGE DE CHÈVRE

Depuis 1895 SOIGNON



Tranche de Chèvre affiné

7 g - Ø 42 mm Code : 73091004 | **10 g - Ø 55 mm** Code : 72351004 | **20 g - Ø 78 mm** Code : 73101004

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

Boîte 500 g - Colis de 4 kg
DDM : 12 mois

Existe en BIO
en sachet de 5 kg (Colis 10 kg)

Tranche de Chèvre non affiné

7 g - Ø 42 mm Code : 72731004 | **10 g - Ø 55 mm** Code : 70421004

- Une texture onctueuse et un léger goût caprin.

Boîte 500 g - Colis de 4 kg
DDM : 12 mois

Cabécou **35 g - Ø 52 mm**

Code : 73641004

- Palet de chèvre affiné 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.

Boîte 500 g - Colis de 4 kg
DDM : 12 mois

FROMAGE DE CHÈVRE

Tranche de Chèvre affiné Cendré
7 g - Ø 42 mm

Code : 70887004

- 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.

Boîte 500 g - Colis de 4 kg
DDM : 12 mois

Cube de Chèvre
1 g environ

Code : 74371008

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

Boîte 750 g - Colis de 6 kg
DDM : 12 mois

Palet de Chèvre Pané
40 g - Ø 60 mm

Code : 74040022

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

Sachet 240 g - Colis de 5,28 kg
DDM : 12 mois

Finger Food Chèvre **20 g**

Code : 78810005

- 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.

Sachet 1 kg - Colis de 5 kg
DDM : 12 mois

Tranche de Sainte Maure de Touraine AOP
9 g environ - Ø variable 48 à 65 mm

Code : 70888004

- 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 1er rang des AOP caprines de France en volume.
- Une croûte cendrée et légèrement vermiculée ; une pâte blanche homogène et lisse ; un goût caprin typé.

Boîte 500 g - Colis de 4 kg
DDM : 12 mois

FROMAGE DE VACHE

Tranche de Mozzarella
13 g - Ø 70 mm

Code : 44905004

- 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.

Boîte 500 g - Colis de 4 kg
DDM : 12 mois

Tranche de Provolone fumé
13 g - Ø 70 mm

Code : 41851004

- 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.

Boîte 500 g - Colis de 4 kg
DDM : 12 mois

Finger Food Mozzarella 20 g

Code : 45720005

- 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.

Sachet 1 kg - Colis de 5 kg
DDM : 12 mois

Bille de Mozzarella 5 g

Code : 46030008

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

Boîte 1 kg - Colis de 8 kg
DDM : 12 mois

Tranche de Taleggio AOP
10 g

Code : 48061004

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

Boîte 500 g - Colis de 4 kg
DDM : 12 mois

FROMAGE DE VACHE

Tranche de Maroilles AOP
15 g

Code : 47661004

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

Boîte 500 g - Colis de 4 kg
DDM : 12 mois

Tranche de Reblochon AOP

Code : 47601004

- 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.

Boîte 500 g - Colis de 4 kg
DDM : 12 mois

Tranche de Fourme d'Ambert AOP
15 g

Code : 41070004

- Pâte persillée au lait pasteurisé, affiné pendant 28 jours minimum.
- Appellation d'Origine Protégée, la tranche conserve la forme caractéristique de cette pâte persillée.

Boîte 500 g - Colis de 4 kg
DDM : 12 mois

Tranche de Raclette
15 g

Code : 40981004

- 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.

Boîte 500 g - Colis de 4 kg
DDM : 12 mois

Tranche de Bleu
21 g

Code : 41061004

Boîte 500 g - Colis de 4 kg
DDM : 12 mois

Cube de Bleu **1 g - 1 cm³**

Code : 40851006

Boîte 750 g - Colis de 6 kg
DDM : 12 mois

- 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.

FROMAGE DE VACHE

Tranche de Cantal AOP
15 g

Code : 49990004

- 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).

Boîte 500 g - Colis de 4 kg
DDM - 12 mois

Tranche de Camembert
poids variable : 6 à 17 g

Code : 48780004

- Fromage à pâte molle à croûte fleurie.

Boîte 500 g - Colis de 4 kg
DDM : 12 mois

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.
- **Pas de perte matière**, pas d'entames et une régularité de la tranche.

Une Bûche 1kg
ÉQUIVAUT À

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

En **IQF**

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

FACILITÉ D'UTILISATION ET DE GESTION

- La DDM est de **12 mois** : un gage de sécurité alimentaire optimale et une facilité d'utilisation et de gestion de stock.
- Ces ingrédients sont **disponibles toute l'année** et vous avez l'assurance de réaliser vos recettes peu importe la saison.

GAIN DE TEMPS ET DE MANIPULATION

- **Prêts à l'emploi**, les ingrédients fromagers surgelés sont **prédécoupés pour gagner du temps** dans la préparation de vos recettes.

UNE SAVEUR & UN GOÛT RÉGULIERS

SAVEUR & GOÛT GARANTIE PRÉSERVÉS

- Après décongélation, le **goût** et la **texture** de ces ingrédients fromagers sont **préservés**.