






Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

DÉSIGNATION PRODUIT	CODE ARTICLE	POIDS NET	ÉNERGIE	MATIÈRES GRASSES dont acides gras saturés	GLUCIDES dont sucres	PROTÉINES	SEL	CALCIUM	Recommandation GEMRCN*
 Mini L'Original	42590040	30 g	1419 kJ 343 kcal	31 g 21 g	1,0 g 1,0 g	15 g	1,4 g	410 mg/100g 123 mg/portion	4
 Mini Le Brin	42570040	25 g	1233 kJ 297 kcal	24 g 17 g	1,3 g 1,3 g	19 g	1,5 g	500 mg/100g 125 mg/portion	4
 Mini Brebis	70487040	25 g	1248 kJ 301 kcal	25 g 19 g	1,0 g 1,0 g	18 g	1,5 g	540 mg/100g 135 mg/portion	4

* Minimum de mise au menu sur 20 repas successifs recommandé par le Groupe d'Études des Marchés Restauration Collective et Nutrition à partir de 3 ans
Fromages : 100 à 150 mg de calcium par portion → 4 repas/20 ; 150 mg de calcium et + par portion → 8 repas/20
1 portion = 25 g ou 30 g si Mini Pavé d'Affinois L'Original

Eurial - CS 70816 - 44 308 Nantes Cedex
Tél : 02 40 68 18 18 - Fax : 02 40 68 18 20
www.eurialfoodservice-industry.fr

Variez les plaisirs





A CHACUN SON **mini PAVÉ!**

Mini Pavé d'Affinois : retrouvez toute la douceur et le goût unique de Pavé d'Affinois en portions individuelles. De vrais fromages à pâte molle prêts à servir, pratiques et ludiques pour satisfaire petits et grands.

L'ORIGINAL

La recette originale :
une saveur douce
et une texture fondante

31% de M.G. sur Produit fini
Portion de 30 g

GEMRCN : 4 repas mini./20*



LE BRIN

Un fromage original
au bon goût fruité

24% de M.G. sur Produit fini
Portion de 25 g

GEMRCN : 4 repas mini./20*



BREBIS

Un fromage au lait de
brebis délicatement typé

25% de M.G. sur Produit fini
Portion de 25 g

GEMRCN : 4 repas mini./20*



Produits disponibles en colis de 40 portions

PRODUIT NATURELLEMENT SANS LACTOSE **

* Recommandation GEMRCN : Groupe d'Études des Marchés Restauration Collective et Nutrition

** Lactose < 0,01g/100g

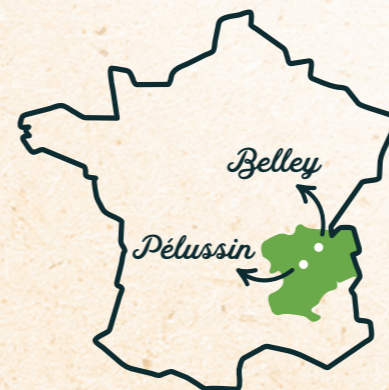
DE VRAIS FROMAGES AFFINÉS...

Pavé d'Affinois a fondé sa renommée grâce à un *savoir-faire spécifique*. En effet, le processus de fabrication de nos fromages intègre une étape unique, *l'ultrafiltration*, qui diffère de la fabrication traditionnelle de fromages et permet d'offrir des produits aux *nombreux atouts* :

- ◆ Une texture homogène et onctueuse
- ◆ Une croûte très fine
- ◆ Un goût délicatement typé
- ◆ Des qualités nutritionnelles spécifiques en comparaison à d'autres fromages à pâte molle
- ◆ Une qualité régulière tout au long de l'année



... FABRIQUÉS EN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



FONDÉE EN 1981
FROMAGERIE
GUILLOTEAU

 LAIT FRANÇAIS

Depuis 40 ans, la Fromagerie Guilloteau fabrique ses produits en Auvergne-Rhône-Alpes à *Belley* dans l'Ain et à *Pélussin* dans la Loire. Les Mini Pavé d'Affinois sont fabriqués exclusivement avec du *lait français*. Nos laits de vache et brebis sont collectés dans diverses régions françaises.