

GAMME FROMAGES DE VACHE

Une large gamme de fromages de vache

Des formats multiples pour répondre aux besoins des professionnels de la restauration.



Camembert BIO 250 g



Code : 48800006

- Fromage au lait entier pasteurisé.
- Pâte molle à croûte fleurie.
- Goût équilibré et typé en bouche.
- Texture onctueuse et gourmande.

Colis de 6 pièces
DDM : 30 jours



Pavé d'Affinois 150 g

Code : 42260006

- Fromage de vache affiné, à la texture fondante et onctueuse.
- Sa croûte est très fine et son goût délicatement typé.

Colis de 6 pièces
DDM : 24 jours



Fromager d'Affinois Ail & Fines Herbes 2 kg

Code : 42680001

- La **douceur** de Fromager d'Affinois mariée à la **fraîcheur** de l'ail et des herbes : persil, ciboulette et cerfeuil.
- Une **pâte fondante** enrobée d'herbes pour apporter de la **couleur** et de la **gourmandise**.

Colis unitaire
DDM : 29 jours



Fromager d'Affinois Bleu 2 kg

Code : 42400001

- La combinaison du **bleu** et la **douceur** de Fromager d'Affinois. Un fromage **crémeux** avec une texture **fondante**.
- Pour encore **plus de fondant**, 21 jours d'affinage.

Colis unitaire
DDM : 29 jours



Bûche du Pilat 1 kg

Code : 42280001

- Fabriquée dans le massif du Pilat.
- Fondante et facile à trancher, sa texture est onctueuse et homogène.
- Saveur douce et une qualité régulière tout au long de l'année.

Colis de 1 pièce
DDM : 24 jours



Carré 200 g

Code : 47130012

- Pâte molle à croûte fleurie.
- Texture homogène et souple.
- Goût doux.

Colis de 12 pièces
DDM : 30 jours



Saint Marcellin IGP 80 g

Code : 47021008

- Fromage à pâte molle, il possède une croûte fleurie de couleur beige.
- Pâte lisse et homogène.
- Texture souple et fondante.

Colis de 8 lots de 5 pièces
DDM : 25 jours



Brousse 400 g

Code : 47024006

- Fromage frais de vache.
- Texture légèrement granuleuse.
- Idéal en salé comme en sucré.

Colis de 6 pièces
DDM : 21 jours