



Eurial

Restauration
Commerciale & Collective





Eurial Food Service est la division de la branche lait d'Agrial, dédiée aux marchés de la restauration hors foyer.

« Nous sommes une équipe experte et engagée, et nous proposons une large gamme de produits laitiers de qualité, issue de notre coopérative et de son savoir-faire. »

Notre mission est d'accompagner l'ensemble de nos clients dans leur diversité.

LE CLIENT UTILISATEUR
au centre de nos réflexions
et de nos démarches

À VOTRE ÉCOUTE,
vous, professionnels
de la restauration

**DES MARQUES
FORTES & INSPIRANTES**
qui vous garantissent
une **qualité constante**

Dans notre volonté **d'accompagner** au quotidien les chefs de cuisine, nous **innovons** en permanence pour nous **adapter** aux évolutions de vos marchés et de vos clients.

NOS MARQUES :



Sommaire

- 6 FROMAGES À PIZZA
- 8 FROMAGES DE CHÈVRE
- 10 CHÈVRE INGRÉDIENTS
- 11 INGRÉDIENTS FROMAGERS SURGELÉS IQF
- 16 FROMAGES PLATEAU
- 18 FROMAGES PORTIONS
- 19 CRÈMES
- 20 BEURRES
- 23 FROMAGES DE VACHE





Fiers de nos laits
et de nos marques

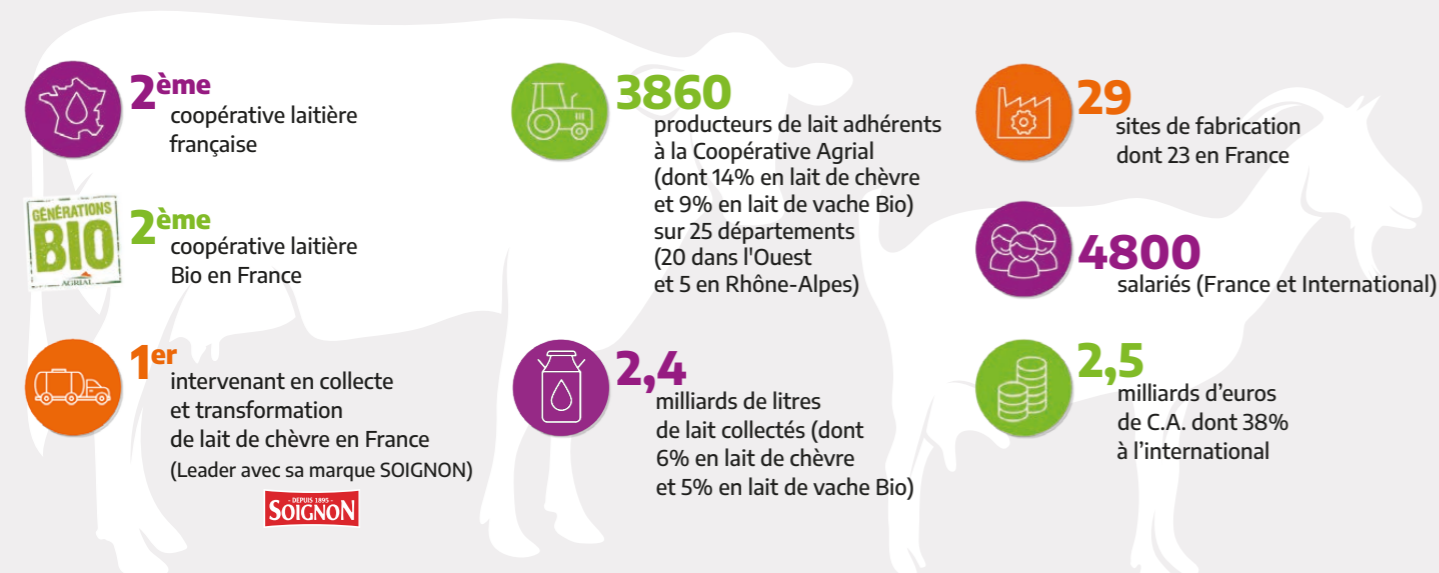
EURIAL, UN ACTEUR MAJEUR DE LA FILIÈRE LAITIÈRE

Eurial est la **branche lait d'Agrial**, l'un des premiers groupes coopératifs agricoles et agroalimentaires français. Notre mission est de **valoriser le lait collecté** auprès des éleveurs adhérents à la Coopérative AGRIAL afin d'assurer la rentabilité et la pérennité de leurs exploitations.

Et si nous sommes au premier rang du secteur laitier en France, notre action s'étend aussi à **l'international** : en Europe (Belgique, Espagne, Italie, Angleterre, Allemagne et Pologne...), aux États-Unis et au Moyen-Orient. Nous avons pour ambition d'être un **multi-spécialiste laitier** international parmi les leaders sur ses spécialités.

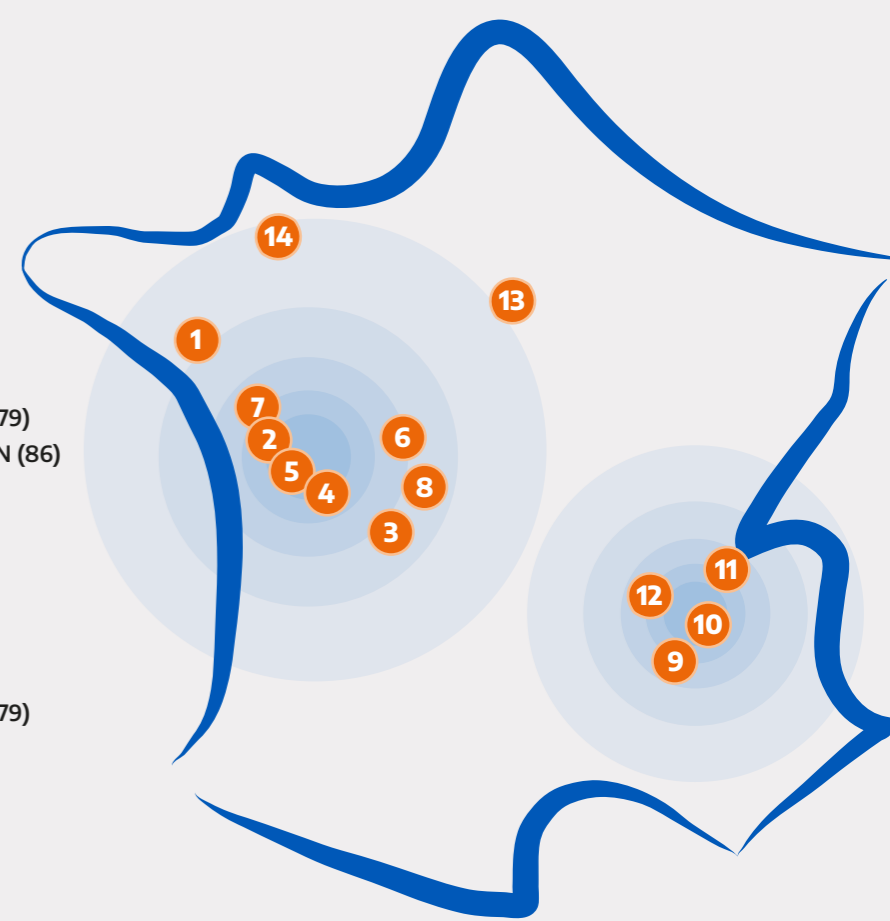
Notre activité consiste à :

- **Collecter** le lait des éleveurs adhérents à notre Coopérative Agrial : lait de vache et de chèvre, conventionnel ou bio.
- **Transformer** ce lait en fromages, beurres, produits ultrafrais, crème, ingrédients fromagers et de spécialité.
- **Commercialiser** ces produits aux couleurs de nos marques ou de MDD, auprès des GMS, des professionnels de la RHD et des industriels de l'agroalimentaire et de la nutrition, en France et à l'international.



Chez EURIAL, nous pensons que l'origine, le « **produire local** » et la **proximité avec les éleveurs** sont des atouts et nous en avons fait notre spécificité. Nos laiteries et fromageries sont implantées au cœur des bassins de collecte de lait de nos adhérents.

- | | |
|-----------------------------|--|
| Maestrella | 1. HERBIGNAC (44)
2. LUÇON (85) |
| CANTADORA | |
| SOIGNON | 3. CHAUNAY (86)
4. SOIGNON (79)
5. BEUGNON-THIREUIL (79)
6. DANGÉ SAINT ROMAIN (86) |
| Grand Fermage | 7. BELLEVIGNY (85)
13. CESSON (77)
14. MOYON (50) |
| Méluşine | 4. SOIGNON (79)
5. BEUGNON-THIREUIL (79) |
| la Conviette | 7. BELLEVIGNY (85) |
| COUTURIER Fromager | 3. CHAUNAY (86)
8. TOURNON SAINT MARTIN (36)
9. CREST (26)
10. VINAY (38) |
| PAVÉ d'Affinois | 11. BELLEY (01)
12. PÉLUSSIN (42) |
| les 300 laitiers bio | 6. DANGÉ SAINT ROMAIN (86) |
| IOF Eurial | 4. SOIGNON (79)
5. BEUGNON-THIREUIL (79) |



GAMME FROMAGES À PIZZA



Une qualité et une régularité reconnues

Les gammes **MAESTRELLA** et **CANTADORA** répondent aux besoins des professionnels de la restauration italienne.

Grâce à leurs **offres extras larges** de fromages à pizzas aux **fonctionnalités adaptées** aux types de fours, vous bénéficiez de produits correspondant aux **attentes de vos clients**, avec une **qualité et régularité reconnues**.

Maestrella



Mozzarella 40% MG/ES sachet 2,5 kg

Code format râpé : 44640004
Code format cossette : 44520004

- Fonte lente et pouvoir couvrant.
- Extra filante.
- Texture moelleuse et goût lacté.
- Légère coloration.

Colis de 4 sachets
DDM* : 30 jours



Râpé



Cossette



Mozzarella 45% MG/ES Spécial Four à convoyeur sachet 2,5 kg

Code : 49110004

- Ne brûle pas et se colore légèrement.
- Fonte lente.
- Pouvoir nappant uniforme.
- Filante et texture moelleuse.

Colis de 4 sachets
DDM : 30 jours



Mozzarella / Emmental fondu EMANIO sachet 2,5 kg

Code : 49290004

- Goût fruité d'Emmental.
- Pouvoir filant de la mozzarella.
- Pouvoir couvrant.

Colis de 4 sachets
DDM : 30 jours



Mozzarella / Spécialité alimentaire sachet 2,5 kg

Code : 49300004

- Pouvoir couvrant et filant.

Colis de 4 sachets
DDM : 30 jours

CANTADORA

Faites chanter la tradition culinaire italienne.



Fior di Latte Barquette 2,5 kg

Code : 40014004

- Goût lacté authentique.
- Couleur qui reste blanche après cuisson.
- Découpe traditionnelle en format gros brin pour un rendement optimal à la cuisson.
- Texture fondante et filant incomparable.
- Fonte lente et fort pouvoir couvrant.

Colis de 4 barquettes
DDM : 18 jours



Mozzarella 45% MG/ES sachet 2,5 kg

Code format râpé : 45330004
Code format cossette : 45280004

- Ne brûle pas et reste blanche.
- Fonte rapide.
- Très bon pouvoir filant.
- Goût lacté.
- Texture onctueuse et gourmande.

Colis de 4 sachets
DDM : 30 jours



Mozzarella 45% MG/ES pain 1 kg

Code : 40091005

- Texture souple, facile à râper et à découper au couteau comme à la trancheuse.
- Excellent filant et pouvoir couvrant.
- Utilisation en paninis, sur pizzas ou encore dans des lasagnes ou gratins.

Colis de 5 pièces
DDM : 30 jours



La **burrata** est un ingrédient tendance et incontournable de la restauration italienne, elle peut se consommer en garniture sur vos pizzas, vos bruschettas ou dans vos recettes de pâtes.



Burrata congelée 100 g

Code : 4649008

- Fromage italien au lait de vache à pâte filée fabriqué à la main au cœur des Pouilles.
- Cœur crémeux fondant et gourmand.
- Goût frais et délicat.

Colis de 8 pots
DDM : 6 mois



*DDM : Date de durabilité minimale

GAMME FROMAGES DE CHÈVRE



Le fromage de chèvre : un ingrédient tendance !

Une **large gamme** de fromages de chèvre aux **multiples formats**, pour répondre à tous vos besoins.

- DEPUIS 1895 -
SOIGNON



Bûche de Chèvre affiné emballée 1 kg

Code : 70668002

- Un grand classique de la restauration : fromage affiné au goût franc, typique du fromage de chèvre.
- Garantit une hygiène et une conservation optimale.

Colis de 2 pièces
DDM : 30 jours



Bûchette de Chèvre affiné BIO 180 g

Code : 76240006

- Fabriquée à partir de lait de chèvre 100% français.
- Un goût franc et typique du fromage de chèvre.
- Idéale pour les collectivités (produit EGalim).

Colis de 6 pièces
DDM : 30 jours



Bûche de Chèvre 1 kg

Code : 77710002

Colis de 2 pièces
DDM : 30 jours



Chèvre long 180 g

Code : 77310018

Colis de 18 pièces
DDM : 30 jours



Gustine



Bûche au lait de mélange emballée 850 g

Code : 70402002

- Bûche composée de 95% de lait de vache et de 5% de lait de chèvre.

Colis de 2 pièces
DDM : 30 jours

GAMME CHÈVRE INGRÉDIENTS



Soignon Professionnel : des ingrédients chèvre inspirants

Soignon, N°1 du chèvre* est à l'écoute de son marché et répond aux besoins des professionnels avec sa marque Soignon Professionnel. Une **large gamme d'ingrédients fromagers** idéale pour varier les **goûts**, les **textures** et les **recettes**.



Chèvre Chaud 20 g

Code : 78020024

- Palet de chèvre affiné sur toutes ses faces.
- Texture fine et fondante, une belle croûte ivoire pour un aspect authentique et un délicat goût caprin : un grand classique de la restauration.

Caisse bois de 24 palets
DDM : 21 jours



Tost'O'Chèvre 750 g

Code : 72000004

- Fromage de chèvre à tartiner au goût typé de chèvre et à la texture lisse, homogène et fondante en bouche.

Colis de 4 barquettes
DDM : 30 jours



Chapel'Four 20 g

Code : 74403060

- Palet de chèvre non affiné.

Barquette de 12 palets
Colis de 5 barquettes
DDM : 30 jours



Chèvre au lard 40 g

Code : 70334004

- Palet de fromage de chèvre non affiné enrobé de poitrine de porc fumée.

Barquette de 12 pièces
Colis de 4 barquettes
DDM : 30 jours

GAMME INGRÉDIENTS FROMAGERS SURGELÉS IQF



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




Tranche de Chèvre affiné

7 g - Ø 42 mm | **10 g - Ø 55 mm** | **20 g - Ø 78 mm**

Code : 73091004 | Code : 72351004 | 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 | **10 g - Ø 55 mm**

Code : 72731004 | 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

*Source Nielsen : total marché chèvre, marques nationales, total marché QMS, année 2023

FROMAGE DE CHÈVRE

- DEPUIS 1895 -
SOIGNON



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



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 1^{er} 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

Maestrella

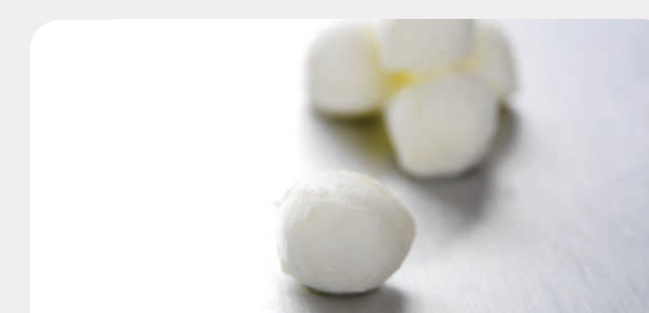


Tranche de Mozzarella 13 g - Ø 70 mm

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



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



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



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



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

FROMAGE DE VACHE



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 !*



FACILITÉ D'UTILISATION ET DE GESTION

- L'utilisation **au fur et à mesure** des ingrédients fromagers surgelés vous **évite la perte de produits et le gaspillage**.
- 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.



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 1 kg
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



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.
- Ils s'intègrent dans de nombreuses applications :

À FROID



ou

À CHAUD



UNE SAVEUR ET UN GOÛT RÉGULIERS

- Après décongélation, le **goût** et la **texture** de ces ingrédients fromagers sont **préservés**.
- Des caractéristiques organoleptiques régulières tout au long de l'année.



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

- 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.

Cubes de Bleu 1 g - 1 cm³

Code : 40177006

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

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

Coupelle plastique filmée x 8
DDM : 30 jours



Code : 48430008

• Affiné 20 jours

Coupelle 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

Coupelle plastique filmée x 6
DDM : 21 jours



Code : 48460006

• Affiné 14 jours

Coupelle grès filmée x 6
DDM : 21 jours



GAMME CHÈVRE



Sainte-Maure de Touraine AOP 250 g

Code (nu) : 72980008 / Code (sous coque) : 71361006

- 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



GAMME FROMAGES PORTIONS



Une gamme pour tous les goûts

Composée de fromages de **chèvre** et de **vache**, conditionnés en portions individuelles. Les emballages sont adaptés à une **utilisation simple**, pratique et respectant les conditions d'hygiène.

GAMME CRÈMES



Un ingrédient incontournable

Les crèmes Grand Fermage s'adaptent parfaitement aux usages **à chaud** (sauces, gratins, pizzas, appareils, finition,...) comme **à froid** (mouselines, farces,...).

- DEPUIS 1895 -
SOIGNON

PAVÉ d'Affinois

LAITIÈRES FRANÇAISES
Grand Fermage
COOPÉRATIVE DE FERMIERS CHARENTAIS



P'tit Soignon 25 g

Code : 71060050

- Fromage de chèvre affiné au goût typé.

Colis de 50 portions
DDM : 20 jours



P'tit Cabray 20 g

Code : 74870015

- Fromage de chèvre à tartiner riche en calcium.
- Texture fine et fondante.
- Facile à tartiner.
- GEMRCN* : 8 repas min. / 20*.

Colis de 90 portions
DDM : 30 jours



Mini Pavé d'Affinois L'ORIGINAL 30 g

Code : 42590040

- Saveur douce et texture fondante.
- GEMRCN* : 4 repas min. / 20*.

Colis de 40 portions
DDM : 24 jours



Mini Pavé d'Affinois LE BRIN 25 g

Code : 42570040

- Goût fruité.
- GEMRCN* : 4 repas min. / 20*.

Colis de 40 portions
DDM : 24 jours



Camembert BIO 31,25 g

Code : 48990012

- Pâte molle à croûte fleurie.
- Goût équilibré et typé en bouche.
- Texture onctueuse et gourmande.

Colis de 96 portions
DDM : 30 jours



Mini Pavé d'Affinois LE BREBIS 25 g

Code : 70487040

- Onctueux et délicatement typé.
- GEMRCN* : 4 repas min. / 20*.

Colis de 40 portions
DDM : 24 jours



Mini Pavé d'Affinois L'ORIGINAL 30 g x 6

Code : 42700040

- Saveur douce et texture fondante.
- GEMRCN* : 4 repas min. / 20*.

Colis de 6 filets soit 36 portions
DDM : 24 jours

GAMME CRÈMES FRAÎCHES & UHT



Crème Fraîche épaisse légère 15% MG

Code 5 L : 30481000
Code 1 L : 30461006

- Tenue parfaite à la cuisson.
- Excellente répartition en base blanche.
- Idéale en sauce froide, la crème résiste aux acides et alcools.

Colis de 1 seau de 5 L
Colis de 6 seaux de 1 L
DDM : 23 jours



Crème Fraîche Épaisse 30% MG

Code 5 L : 30490000
Code 1 L : 30470006
Code 50 cl : 30450012
Code 20 cl : 30440012

- Bon goût de crème acidulé.
- Texture épaisse et lisse.
- Grand pouvoir nappant.
- Idéale pour les préparations onctueuses.

Colis de 1 seau de 5L / Colis de 6 seaux de 1L
Colis de 12 pots de 50cl
Colis de 12 pots de 20cl
DDM : 23 jours



Crème Fraîche Épaisse 30% MG BIO 5 L

Code : 30740000

- Épaisse et onctueuse, la crème fraîche BIO est idéale en version salée comme sucrée.

Colis de 1 seau de 5 L
DDM : 15 jours



Crème UHT « Spéciale Cuisson et Liaison » 18% MG 1 L

Code : 31150006

- Faible taux de matière grasse.
- Adaptée à toutes les recettes, elle apporte légèreté, onctuosité et gourmandise.

Colis de 6 briques de 1 L
DDM : 80 jours



Crème UHT 35% MG 1 L

Code : 39160006

- Texture onctueuse et liquide.
- Aspect homogène et blanc crème.
- Excellente tenue en foisonnement.

Colis de 6 briques de 1 L
DDM : 80 jours



Crème UHT 30% MG 3 x 20 cl

Code : 31110008

- Texture onctueuse et liquide.
- Aspect homogène.
- Excellente tenue en foisonnement.

Colis de 8 lots de 3 briques de 20cl
DDM : 80 jours

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

GAMME BEURRES



Des formats pour tous les usages

Une large gamme de beurres de qualité pour répondre à tous les usages en cuisine, pâtisserie, viennoiserie ou encore hôtellerie.

GAMME PLAQUES



Beurre de tourage Charentes-Poitou AOP 82% MG 2 kg

Code : 33860010

- Fabriqué à partir de crème fraîche pasteurisée et maturée 16h minimum, issue de la zone AOP, qui lui confère une finesse et un goût authentique.
- Une qualité incomparable pour les feuilletages haut de gamme.

Colis de 10 kg
DDM : 33 jours



Beurre de Tourage 82% MG 1 kg

Code : 34780010

- Facile à mettre en œuvre, le beurre plaque 1 kg est parfaitement adapté au tourage ou à l'incorporation.
- Il assure régularité et performance pour des feuilletages de qualité.

Colis de 10 kg
DDM : 40 jours



GAMME ROULEAU



Beurre Rouleau 1 kg

Code : 32370010

- Facile à utiliser et à découper.
- Idéal en cuisine comme ingrédient.

Colis de 10 kg
DDM : 45 jours

GAMME PAINS



Beurre Charentes-Poitou AOP

Code cube 10 kg : 33980000

Colis unitaire
DDM : 40 jours



Beurre Bio 5 kg

Code : 32090000

Colis unitaire
DDM : 35 jours



Beurre Standard 5 kg

Code : 32050001

Colis unitaire
DDM* : 45 jours

GAMME PORTIONS



Etui 150 g doux



Etui 150 g demi-sel



Etui 450 g doux



Etui 450 g demi-sel



La Conviette 15 g doux



La Conviette 15 g demi-sel

Beurre Charentes-Poitou AOP La Conviette 15 g

Etui de 150 g :
Code doux : 34920001 / Code demi-sel : 34910001
Étui de 450 g :
Code doux : 34380002 / Code demi-sel : 34370002
Plateau de 600 g :
Code doux : 34350003 / Code demi-sel : 34390003

- Beurre AOP doux ou demi-sel.
- Portion au format unique sur le marché.
- Beurre élégant et gourmand.

Colis de 8 étuis de 150 g / Colis de 4 étuis de 450 g /
Colis de 5 plateaux de 600 g
DDM : 30 jours



GAMME MOULÉS ET PLAQUETTES



Beurre Moulé aux Cristaux de sel de mer de Noirmoutier

Code 250 g : 34730005
Code 500 g : 34930006

- Élaboré à partir de cristaux de sel de mer de Noirmoutier.
- Idéal en cuisine comme ingrédient culinaire ou en accompagnement de fruits de mer.

Pain de 250 g, colis de 5 kg
Pain de 500 g, colis de 6 kg
DDM : 45 jours



Beurre Moulé BIO doux et demi-sel

Code 250 g doux : 35980003
Code 250 g demi-sel : 35990003

- Beurre biologique entier, composé de lait 100% bio et 100% français, de ferments et de sel 2% pour la version demi-sel. Le lait bio lui donne une texture particulièrement tendre.
- Idéal en cuisine comme ingrédient culinaire (sauces, préparations).

Pain de 250 g, colis de 3 kg
DDM : 35 jours



Beurre de Belleville-sur-Vie extra fin doux et demi-sel

Code 125 g doux : 39640002
Code 250 g doux : 39630005
Code 250 g demi-sel : 39620005

- Élaboré à Belleville-sur-Vie en Vendée (85).
- Idéal en cuisine comme ingrédient culinaire.

Plaquette de 125 g, colis de 1,5 kg
Plaquette de 250 g, colis de 5 kg
DDM : 45 jours



Beurre moulé Charentes-Poitou AOP doux et demi-sel

Code 250 g doux : 33510005
Code 250 g demi-sel : 36080003

- Élaboré à partir de crème maturée 16h minimum.
- Une finesse remarquable, un goût authentique et singulier.

Pain de 250 g, colis de 3 kg (demi-sel) et 5 kg (doux)
DDM : 45 jours



Beurre de Baratte BBC doux et demi-sel

Code 250 g doux : 35780003
Code 250 g demi-sel : 35790003

- Élaboré dans notre beurrerie de Cesson-Sévigné (35) à partir d'une crème certifiée Bleu-Blanc-Coeur.
- Un goût délicat et une texture tendre, obtenus grâce à une longue maturation dans nos barattes.

Pain de 250 g, colis de 3 kg
DDM : 35 jours



Beurre Moulé demi-sel

Code : 34450010

- Beurre à l'aspect traditionnel.
- Idéal comme ingrédient ou sur plateau.

Pain de 250 g, colis de 10 kg
DDM : 40 jours



Beurre de baratte BBC

Code : 34480005

- Naturellement riche en oméga 3.
- Le procédé de baratte lui donne un bon goût traditionnel pour accompagner un plateau de fruit de mer ou en ingrédient culinaire.

Pain de 250 g, colis de 5 kg
DDM : 40 jours

Savenay et Vachette



Beurre Plaquette Savenay

Code doux : 32410010
Code demi-sel : 32420010

Plaquette de 500 g
Colis de 10 kg
DDM : 45 jours



Beurre Plaquette Vachette

Code doux : 32430010
Code demi-sel : 32440010

Plaquette de 250 g
Colis de 10 kg
DDM : 45 jours



Beurre doux et demi-sel

Code doux : 34430010
Code demi-sel : 34440010

- Élaboré en Bretagne à base de crème de lait breton.

Plaquette de 250 g, colis de 10 kg
DDM : 40 jours

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

Eurial



Gustine

Retrouvez-nous sur notre site internet :

www.eurialfoodservice-industry.fr

EURIAL - CS 70816 - 44308 NANTES CEDEX