



*Imaginez, composez,
c'est prêt !*



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 1kg
ÉQUIVAUT À



En **IQF**

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

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 :



ou

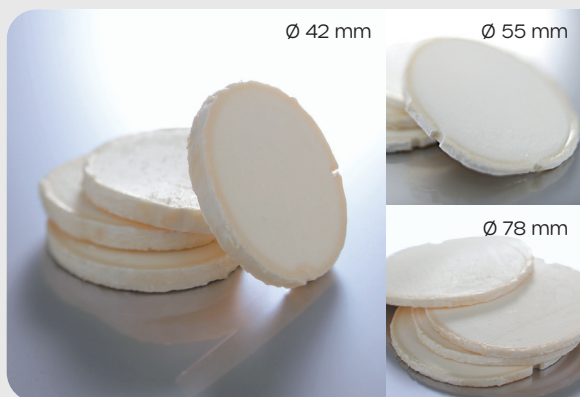


UNE SAVEUR ET UN GOÛT RÉGULIERS

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



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

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





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 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 Fourme d'Ambert AOP

Code : 41070004

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

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



Tranche de bleu 21 g

Code : 41061004

- 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 au lait de vache pasteurisé.

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



Cubes de bleu 1 g - 1 cm³

Code : 40177006

- 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 au lait de vache pasteurisé.

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



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





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





Scannez le QR Code pour en savoir plus sur notre gamme IQF



Retrouvez-nous sur notre site internet :

www.eurialfoodservice-industry.fr



EURIAL - CS 70816 - 44308 NANTES CEDEX