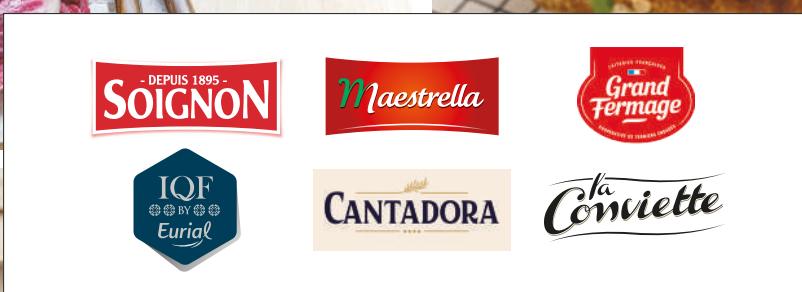




Eurial

BRANCHE LAIT D'AGRIAL

Restauration
Commerciale &
Collective



AGRIAL
Cultiver nos racines,
s'ouvrir au monde

Sommaire



**GAMME FROMAGES
À PIZZA**

p8



**GAMME FROMAGES
DE CHÈVRE**

p10



**GAMME CHÈVRE
INGRÉDIENTS**

p12



**GAMME
INGRÉDIENTS
FROMAGERS
SURGELÉS IQF**

p13



**GAMME FROMAGES
PLATEAU**

p18



**GAMME FROMAGES
PORTIONS**

p20



GAMME CRÈMES

p21



GAMME BEURRES

p22



**GAMME FROMAGES
DE VACHE**

p25



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.



NOS MARQUES :



Gustine





FIERS DE NOS LAITS ET DE NOS MARQUES

EURLIAL, UN ACTEUR MAJEUR DE LA FILIÈRE LAITIÈRE

Eurlial est la **branche lait d'Agrial**, 1^{ère} coopérative agricole et agroalimentaire française. Notre mission est de **nourrir les populations avec des produits laitiers sains et de qualité**, en créant de la valeur durable pour assurer la pérennité des exploitations laitières de nos adhérents.

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...) 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.



2^{ème}

coopérative laitière
française



3 646

producteurs de lait
adhérents à la coopérative
AGRIAL



28

sites de fabrication
dont 22 en France



5 300

salariés
(France et International)



1^{er}

intervenant en collecte
et transformation de lait
de chèvre en France
(Leader avec sa marque Soignon)



2,4

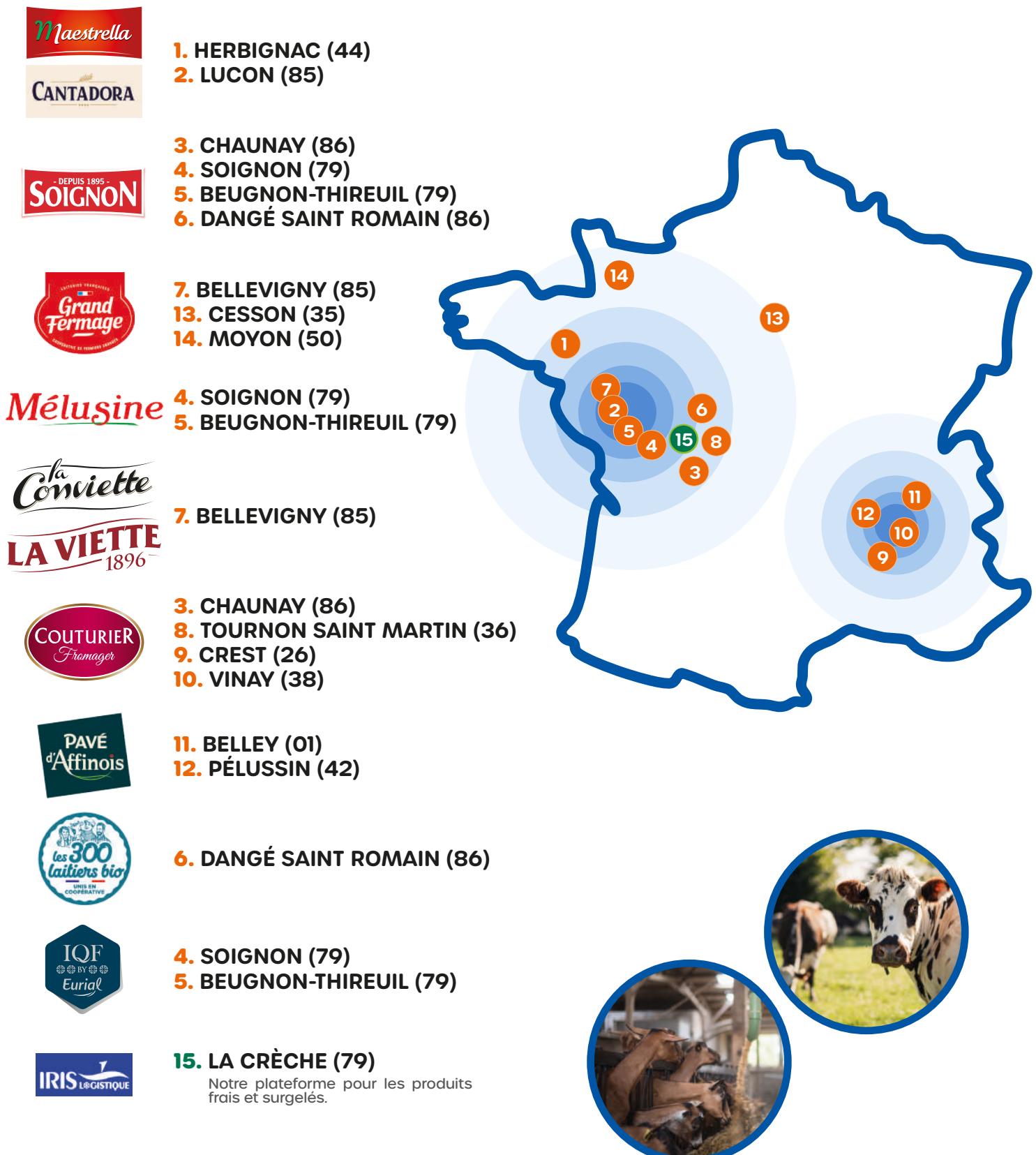
milliards de litres
de lait collectés



2,9

milliards d'euros de C.A.
dont 37% 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.



NOTRE DÉMARCHE RSE

ENSEMBLE POUR UNE ALIMENTATION DURABLE DU CHAMP À L'ASSIETTE

Notre modèle coopératif, démocratique et solidaire est durable par nature du champ à l'assiette. Nous nous sommes engagés de l'agriculteur au consommateur !



Données RI 2024

NOTRE DÉMARCHE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Elle est construite autour de 3 piliers :



PILIER 1 : PRÉSERVER LA TERRE ET LE VIVANT

- Contribuer collectivement à la neutralité carbone.
- Réduire les rejets polluants.
- Lutter contre tous les gaspillages.
- Préserver la ressource en eau.
- Mettre en marché des emballages écoresponsables.
- Poursuivre notre transition vers l'agroécologie.

PILIER 2 : PROPOSER UNE ALIMENTATION SÛRE ET SAINE À TOUS

- Progresser vers des recettes plus simples et composées d'ingrédients d'origine naturelle
- Préserver les qualités nutritionnelles des produits issus de l'agroécologie et de l'agriculture biologique.
- Développer la solidarité alimentaire : partenariats et dons.

PILIER 3 : CONTRIBUER À LA VIE DANS L'ENTREPRISE ET DANS NOS TERRITOIRES

- Garantir à tous nos collaborateurs un environnement de travail de qualité et porteur de sens.
- Contribuer au développement de nos territoires et de la vie locale.
- Poursuivre le développement d'une gouvernance coopérative et participative ambitieuse.

PLAN CLIMAT 2035

Notre Plan Climat 2035 vise **-50 % d'émissions directes et -35 % d'empreinte carbone**. Déjà entre 2019 et 2024, nous avons réduit les GES des énergies (11%), des emballages (12%), des ingrédients (13%) et des transports (29%).

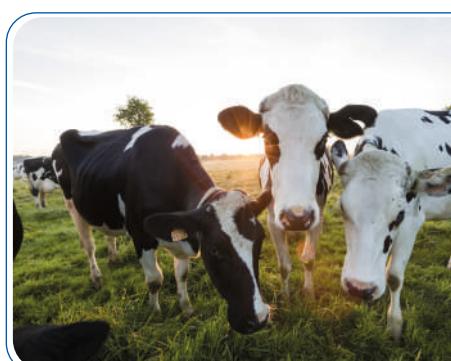
Nous avons développé un **programme multipartenaires Nos Chemins d'Avenir** afin de **soutenir** et **accélérer** la transition agroécologique des fermes laitières de nos territoires. Ce programme permet à nos clients de répondre à leurs **objectifs SBTi et RSE**, en soutenant des **actions environnementales** chez nos éleveurs laitiers.

Avec **300 conseillers**, nous accompagnons nos éleveurs pour assurer leur **pérennité** sur le territoire en les aidant à être **performants** d'un point de vue économique, technique et environnemental. Nous réalisons le **bilan carbone** de chaque ferme et les accompagnons à mettre en place des **plans d'actions**.



ASSURER LA TRANSITION AGROECOLOGIQUE DE TOUS NOS SYSTEMES D'ELEVAGE

20% des éleveurs collectés de notre coopérative sont engagés dans des pratiques agroécologiques sous signes de qualité (Bio, AOP, Bleu-Blanc-Cœur).



ÉLEVAGE DE VACHES

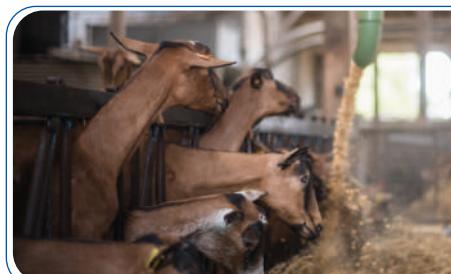
2 497 éleveurs adhèrent en **lait de vache conventionnel** (hors AOP et Bleu-Blanc-Cœur)

346 élevages labellisés **Agriculture Biologique dont une partie Agri-Éthique France**.

185 élevages labellisés **Appellation d'Origine Protégée Beurre Charentes-Poitou**.

24 élevages labellisés **Bleu Blanc Cœur**.

Nos fermes sont **engagées pour le bien-être animal** et auditées avec l'outil Boviwell.



ÉLEVAGE DE CHÈVRES

480 éleveurs adhèrent en lait de chèvre conventionnel (hors AOP)

72 élevages labellisés **Appellation d'Origine Protégée (Sainte Maure de Touraine, Picodon et Pouligny Saint-Pierre)**.

44 élevages labellisés **Agriculture Biologique**.

Les fermes sont engagées avec la charte bien-être animal Soignon



Zoom sur NOS FERMES BIO

Des fermes qui répondent aux attentes environnementales et sociétales.



25% des émissions carbones stockées grâce aux prairies et aux haies qui sont également un atout fort pour la biodiversité.



Nos fermes sont pratiquement autonomes en fourrages + aliments (91%) grâce par exemple à la production de leur propre mélange de céréales et de légumineuses.



Depuis janvier 2024, les aliments achetés en plus d'être bio sont 100% français et ne contribuent pas à la déforestation. Une certification et de contrôles sont mis en place.



Zoom sur NOS FERMES A.O.P.

Les éleveurs AOP se sont engagés dans le développement d'un modèle agricole régional vertueux.



Alimentation locale (80% issue de l'aire de production du lait)



La majorité des fermes sont quasi autonomes en fourrages.



Sans OGM



L'urée et l'huile de palme sont interdites.



GAMME FROMAGES À PIZZA



Une qualité et une régularité reconnues

Les gammes **CANTADORA** et **MAESTRELLA** 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**.



Fior di Latte barquette 2,5 kg

Code : 40014004

- Goût lacté authentique.
- Couleur qui reste blanche après cuisson.
- Décopte 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 : 21 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



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 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



Burrata congelée 100 g

Code : 40344008

- 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



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 : 71544002

- Un grand classique de la restauration fabriqué en France à partir de lait de chèvre 100% français : 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.

Colis de 6 pièces
DDM : 30 jours



Bûche Sainte-Maure

200 g

Code : 79160006

400 g

NOUVEAU

Code : 78030005

- Fromage de chèvre traditionnel fabriqué à Soignon, en Poitou-Charentes, à partir de lait de chèvre 100% français collecté auprès des éleveurs de notre coopérative.
- Sa couleur blanche, sa texture fine et fondante, et son goût franc sont typiques du fromage de chèvre.

Colis de 6 pièces
DDM : 30 jours



Colis de 5 pièces
DDM : 30 jours



Mélusine



Bûche de Chèvre

1 kg

Code : 71000002

- Fromage de chèvre affiné à la texture fine et fondante, à la pâte blanche et homogène.
- Son goût franc, typé chèvre est caractéristique des fromages de chèvre affiné.

Colis de 2 pièces
DDM : 30 jours

Chèvre long

180 g

Code : 71550018

Colis de 18 pièces
DDM : 30 jours



Lait de mélange

180 g

Code : 72320018

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

Colis de 18 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



Chapel'Four 20 g

Code : 74403060

- Palet de chèvre non affiné.
- Barquette de 12 palets
Colis de 5 barquettes
DDM : 30 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



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

- DEPUIS 1895 -
SOIGNON

Ø 42 mm



Ø 55 mm



Ø 78 mm

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)

Ø 42 mm



Ø 55 mm



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





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



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'accorde avec de nombreux ingrédients.

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



FROMAGE DE VACHE



Tranche de Maroilles AOP

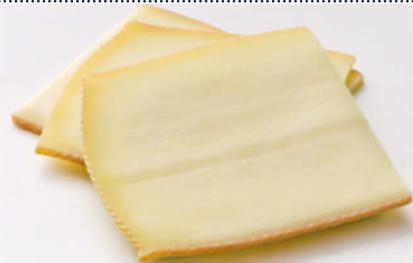
15 g

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 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

- Une pâte blanche, lisse avec des ouvertures et des moisiures.
- 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



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

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



Cubes de bleu 1 g - 1 cm³

Code : 40177006

- Une pâte blanche, lisse avec des ouvertures et des moisiures.
- 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

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 1kg
ÉQUIVAUT À



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 **pré découpés pour gagner du temps** dans la préparation de vos recettes.
- Ils s'intègrent dans de nombreuses applications :



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.



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 2 conditionnements.

Code (nu) : 48390016

• Affiné 10 jours.

Caisse bois de 16 pièces
DDM : 30 jours



Code (corolle bois filmée) :
40332006

• Affiné 14 jours.

Corolle bois filmée x 6
DDM : 30 jours



Saint Félicien 150 g

Le Saint Félicien est un fromage onctueux à croûte fleurie, au goût doux et à la texture crémeuse.

Code (nu) : 48490008

• Affiné 14 jours.

Caisse bois de 8 pièces
DDM : 21 jours



Code (corolle bois filmée) :
40325006

• Affiné 14 jours.

Corolle bois filmée x 6
DDM : 21 jours



GAMME CHÈVRE



Sainte-Maure de Touraine AOP 250 g*

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

- 1^{re} AOP caprine en volume • Fromage au lait cru.
- Reconnaissable 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

NOUVEAU



Pilatou Chèvre 120 g

Code : 71088006

- Fromage au lait de chèvre pasteurisé.
 - Affinage 8 jours.
 - Fabriqué à Pélussin (42).
- Corolle bois filmée x 6
DDM : 29 jours



Le lait cru peut présenter un risque important pour les jeunes enfants et particulièrement ceux de moins de 5 ans.
Ils ne doivent pas consommer de lait cru ou de fromages au lait cru.
Vérifiez l'étiquette ou demandez conseil à votre commerçant.
Sauf fromage à pâte pasteurisée : Gruyère, Comté, Emmental, Beaufort...

* Pour plus d'informations : <https://agriculture.gouv.fr/consommation-de-fromages-base-de-lait-cru-rappel-des-precautions-prendre>

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.



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 enrichi en calcium.
- Texture lisse 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.
- GEMRCN : 8 repas min. / 20*.

Colis de 96 portions
DDM : 30 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



Un ingrédient incontournable

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

GAMME CRÈMES FRAÎCHES & UHT



Crème Fraîche épaisse légère 15% MG

Code 5 L : 30481000
Code 1 L : 30461006

- Tenue parfaite à la cuisson.
- Excellent 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



FR

FR



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



FR

FR



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



FR

FR



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

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

Code : 39160006

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

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

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 PORTIONS

la Conviette



Étui 150 g doux



Étui 150 g demi-sel



Étui 450 g doux



Étui 450 g demi-sel



La Conviette 15 g doux



La Conviette 15 g demi-sel

Beurre Charentes-Poitou AOP La Conviette 15 g



Étui 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 BEURRE DE TOURAGE

Eurial innove et propose sa nouvelle gamme de beurre technique idéale pour la réalisation de viennoiseries et pâtes feuilletées. Élaboré à partir de lait 100 % français collecté auprès des éleveurs Agrial, ce beurre est fabriqué en Vendée, sur notre site de Bellevigny, par une équipe experte au savoir-faire beurrier reconnu.



PLASTICITÉ
ET TEXTURE
OPTIMALES



PRÊT À
L'EMPLOI SANS
TEMPÉRAGE



QUALITÉ
CONSTANTE
TOUT AU LONG
DE L'ANNÉE

GAMME PLAQUES

LA VIETTE
1896



Notre beurre de tourage facilite la préparation des viennoiseries et pâtes feuilletées grâce aux fonctionnalités apportées par notre procédé de fabrication.



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

Code : 36350010

- Fabriqué à partir de crème fraîche dans la zone AOP
- Maturation de crème 16h minimum conférant un goût authentique
- Repère de découpe 1kg

Colis de 10 kg
DDM : 40 jours



Beurre de Tourage 82% MG 2 kg

Code : 36360010

- Fabriqué à partir de lait origine France
- Plasticité et texture optimale
- Repère de découpe 1kg

Colis de 10 kg
DDM : 45 jours



GAMME PAINS



Beurre Bio* 5 kg

Code : 36290000

Colis unitaire
DDM : 45 jours



Beurre Charentes-Poitou AOP 10 kg

Code : 36200000

Colis unitaire
DDM : 40 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 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 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 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



Agrilait



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



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



AUTRES



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



ligueil



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 FROMAGES DE VACHE



Une large gamme de fromages de vache

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



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



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

Colis de 1 pièce
DDM : 24 jours



Fromager d'Affinois Truffes 2 kg

Code : 42390001

- L'onctuosité de Fromager d'Affinois associée à la noblesse de la truffe noire.

Colis unitaire
DDM : 29 jours



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.
- GEMRCN* : 8 repas min. / 20*.

Colis de 6 pièces
DDM : 30 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

Colis de 8 lots de 5 pièces
DDM : 25 jours



Brousse 400 g

Code : 47024006

Colis de 6 pièces
DDM : 21 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



Existe aussi : **Fromager d'Affinois double crème 2 kg**
Fromager d'Affinois campagnier 2 kg



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



Mélusine



Gustine



Retrouvez-nous sur notre site internet :

www.eurialfoodservice-industry.fr



EURIAL - CS 70816 - 44308 NANTES CEDEX