

Les fromages surgelés

ils ont tout bon !

- DEPUIS 1895 -
SOIGNON

Maestrella

LES FROMAGES
**Grand
Fermage**
PRODIGES DE FRANCE
PRODIGES DE FRANCE

ligueil

Découvrez notre gamme de fromages surgelés IQF, pensée pour répondre à tous vos besoins : fromages au lait de chèvre ou de vache, déclinés en tranches, cubes, billes ou panés. Conçus pour les professionnels, ils allient QUALITÉ et EFFICACITÉ pour toutes vos recettes.



Bonne GESTION

- ◆ Gain de main d'œuvre et de temps
- ◆ Pas de gaspillage

Bonne PORTION

- ◆ Maîtrise du coût portion
- ◆ Faciles à utiliser

Bon GOÛT

- ◆ Saveur et goût réguliers
- ◆ Inspirations au quotidien

Eurial

BRANCHE LAIT D'AGRIAL

- DEPUIS 1895 -
SOIGNON

Maestrella

LAITIÈRES FRANÇAISES
Grand Fermage
COOPÉRATIVE DE FERMIERS ENGAGÉS

ligueil

N°1 DU FROMAGE DE CHÈVRE AVEC SA MARQUE SOIGNON, ET RECONNU PAR TOUS LES PIZZAIOLOS POUR LA QUALITÉ DE SA MOZZARELLA, EURIAL a mis en œuvre tout son savoir-faire pour concevoir le process surgelé dédié au fromage.
La technologie IQF préserve les caractéristiques organoleptiques de chaque portion de fromage surgelé et présente de nombreux avantages pour les professionnels.

Individually Quick Frozen,
IQF.

3 LETTRES QUI VONT RÉVOLUTIONNER VOTRE CUISINE !
LA TECHNOLOGIE IQF PERMET DE TRANCHER UN FROMAGE AVEC PRÉCISION ET DE LE SURGELER INSTANTANÉMENT ET INDIVIDUELLEMENT
Plus de praticité, de rapidité dans vos préparations. De la créativité dans vos recettes grâce à des découpes, des typicités de fromage, des formes différentes (tranches, de cubes, de billes, de panés, de diamètres et poids variables...)

Bonne
GESTION

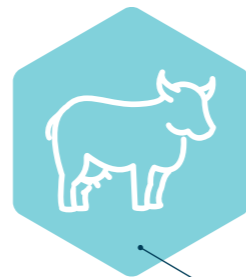
- Gain de main d'œuvre et de temps
- Pas de gaspillage

Bonne
PORTION

- Maîtrise du coût portion
- Faciles à utiliser

Bon
GOÛT

- Saveur et goût réguliers
- Inspirations au quotidien



Une offre large !

DES FROMAGES AU LAIT DE VACHE ET LAIT DE CHÈVRE POUR LAISSER PLACE À VOTRE CRÉATIVITÉ, AVEC UNE LARGE PALETTE DE GOÛTS ET DES APPELLATIONS VALORISANT VOS RECETTES !

Utilisation avec ou sans décongélation préalable



IQF
BY
Eurial

Des boîtes respectueuses de l'environnement

La boîte IQF est constituée majoritairement de carton apte au contact alimentaire : elle est recyclable dans la filière papier. **Elle contribue à réduire les déchets plastiques.**



PRATIQUE

- Ouverture et fermeture faciles
- Sa forme rectangulaire est conçue pour optimiser le stockage dans les congélateurs
- Boîte qui s'empile facilement pour une facilité de rangement et de manipulation

Conservation pendant 12 mois à -18°C.

Après décongélation, se conserve 4 jours au réfrigérateur.
Ne pas recongeler un produit décongelé.



UTILISATION :

Pour bénéficier de tous les avantages des produits IQF, nous vous recommandons de les utiliser **sans décongélation préalable**.
Si vous souhaitez les décongeler avant utilisation, il est recommandé de les sortir de la boîte et de les étaler sur un plat, dans un réfrigérateur **(+2°C à +6°C) pendant environ 12 heures.**

- DEPUIS 1895 -
SOIGNON

SOIGNON, N°1 DU CHÈVRE*, VOUS OFFRE UNE LARGE GAMME D'INGRÉDIENTS
CHÈVRE INSPIRANTS IDÉALE POUR VARIER LES GOÛTS, LES TEXTURES
ET LES RECETTES.

Votre référence

sur le fromage de chèvre



Diamètres : 42, 55 et 78 mm



TRANCHE DE CHÈVRE AFFINÉ

Une croûte blanche à l'extérieur, une texture légèrement friable, un parfum et un goût caprin prononcés.

Diamètres : 42, 55 et 78 mm

Poids : 7, 10 et 20 g

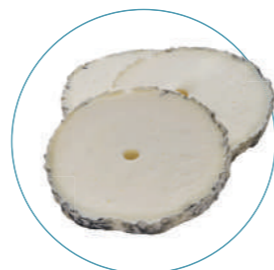


TRANCHE DE CHÈVRE NON AFFINÉ

Une texture onctueuse et un goût caprin.

Diamètres : 42 et 55 mm

Poids : 7 et 10 g



TRANCHE DE SAINTE MAURE DE TOURAINE AOP**

Une croûte cendrée et légèrement vermiculée ; une pâte blanche homogène et lisse ; un goût caprin typé.

Diamètres : variable : 48 à 65 mm

Poids : environ 9 g



Fabriqué à partir de lait cru de l'aire d'appellation, puis moulé à la louche manuellement et affiné 10j minimum, le Sainte Maure de Touraine se place au 1^{er} rang des AOP caprines de France en volume.*

Palet de chèvre affiné sur toutes ses faces.



CABÉCOU

Un goût caprin affirmé, une texture fine et fondante. Une belle croûte ivoire qui apporte à vos recettes un aspect authentique et traditionnel.

Diamètres : 52 mm

Poids : 35 g



TRANCHE DE CHÈVRE AFFINÉ CENDRÉ

Une croûte légèrement vermiculée et cendrée, un bel aspect traditionnel et un goût typique du fromage de chèvre.

Diamètres : 42 mm

Poids : 7 g



CUBE DE CHÈVRE

Fromage de chèvre non affiné, il possède un goût léger et une texture fine et fondante.

Dimension : 1 cm³ ;

Poids : environ 1 g



FINGER FOOD CHÈVRE

Fondant et croustillant. Goût caprin affirmé, enrobé d'une panure dorée et croustillante.

Poids : 20 g

À grignoter autant « sur le pouce » qu'à table, nature ou accompagné d'une salade ou d'une sauce à dipper.

Inspirations...



...gourmandes





Vos références

sur le fromage de vache



LIGUEIL, MARQUE SPÉCIALISTE DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION, OFFRE DES FROMAGES À PÂTES MOLLES ET DES BLEUS D'EXCEPTION.



TRANCHE DE REBLOCHON AOP

Fromage à pâte pressée non cuite au lait cru*, sa pâte de couleur ivoire est onctueuse et souple à chaud ; sa saveur est subtile et veloutée, relevée d'un léger goût de noisette. (15 jours d'affinage minimum).

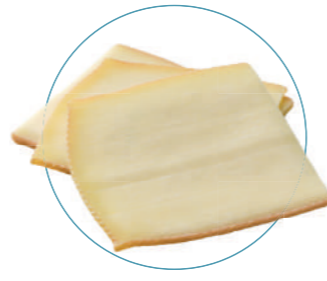
Poids : 2 g à 11 g



TRANCHE DE MAROILLES AOP

Fromage à pâte molle à croûte lavée. Sa pâte est souple et onctueuse avec une croûte orangée homogène, et sa saveur est corsée.

Dimensions (L x l x e) : 6 x 5 x 0,6 cm ; Poids : 15 g



TRANCHE DE RACLETTE

Pâte pressée non cuite, au lait de vache pasteurisé. Sa pâte est lisse et homogène avec une croûte lavée, typique de la raclette ; texture souple à froid, fondante et onctueuse à chaud ; goût franc. (8 semaines d'affinage minimum).

Dimensions (L x l x e) : 7,5 x 7 x 0,3 cm ; Poids : 15 g



CUBE DE BLEU

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.

Cube : 1 cm³ ; poids : environ 1 g



TRANCHE DE BLEU

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.

Dimensions (L x l x e) : 9 x 4,5 x 0,55 cm ; Poids : 21 g



TRANCHE DE FOURME D'AMBERT AOP

La tranche de Fourme d'Ambert AOP est un fromage à pâte persillée au lait pasteurisé, affiné pendant 28 jours minimum. La tranche surgelée conserve la forme caractéristique de cette pâte persillée.

Dimensions (L x l) : 65 x 65 mm ; Poids : 15 g

Inspirations...

...gourmandes

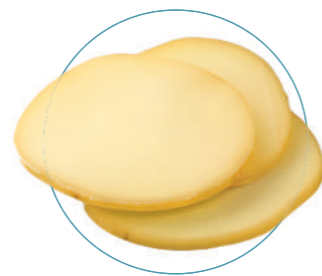


* Le fromage de lait cru peut comporter un risque pour les jeunes enfants



MAESTRELLA, LEADER DE LA MOZZARELLA ET DU FROMAGE À PIZZA EN FRANCE, OFFRE AUX PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION ITALIENNE DES PRODUITS CONÇUS POUR OPTIMISER LEUR SAVOIR-FAIRE ET STIMULER LEUR CRÉATIVITÉ.

GRAND FERMAGE, GAMME DE BEURRES, CRÈMES ET FROMAGES DE VACHE SURGELÉS, ALLIE QUALITÉ, SAVOIR-FAIRE ET SAVEURS POUR SUBLIMER VOS RECETTES.



TRANCHE DE MOZZARELLA

À utiliser à chaud, elle fond rapidement de manière homogène, vous assure un bon pouvoir d'étalement, une texture moelleuse et un pouvoir filant important.

Dimension : 70 mm ;
Poids : environ 13 g

BILLE DE MOZZARELLA

S'utilise à froid. De couleur blanche, elle possède une texture moelleuse, et apporte une note de fraîcheur en bouche.

Poids : 5 g

TRANCHE DE PROVOLONE FUMÉ

Fabriquée en Italie, le Provolone possède une texture moelleuse et est légèrement fumé pour une saveur originale.

Diamètre : 70 mm ;
Poids : 13 g

FINGER FOOD MOZZARELLA

Fondant et croustillant, avec sa panure aux saveurs épicées, il se grignote autant « sur le pouce » qu'à table, nature ou accompagné d'une salade ou d'une sauce à dipper.

Poids : 20 g

TRANCHE DE CAMEMBERT

Fromage à pâte molle à croûte fleurie.

Dimensions des tranches variables (L x l x e) :
(5 à 11) x 2 x (0,3 à 0,5 cm) ;
Poids variable : 6 à 17 g




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 fromages à pâte pressée cuite : Gruyère, Comté, Emmental, Beaufort...

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



Les fromages surgelés

ils ont tout bon !



Eurial
BRANCHE LAIT D'AGRIAL

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.

Chez Eurial, nous pensons que l'origine, le « produire local » et la proximité avec les éleveurs sont des atouts.

En nous implantant dans les bassins de production, au plus près de nos adhérents, nous avons fait de ces points forts notre spécificité. La gamme des ingrédients fromagers surgelés IQF est fabriquée dans deux sites de production situés dans le département des Deux-Sèvres.



Avec IQF, tout est bon !

DES PRODUITS IQF PENSÉS POUR VOUS FAIRE GAGNER DU TEMPS, LIMITER LE GASPILLAGE ET GARANTIR UN GOÛT CONSTANT :

Bonne 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.

Bonne 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

Bonne PRÉPARATION :

- 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 :



Bon GOÛT :

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



CONDITIONNEMENT BOÎTE

NOS PRODUITS IQF SONT CONDITIONNÉS EN BOÎTES PRATIQUES, CONÇUES POUR ALLIER HYGIÈNE, PRATICITÉ ET OPTIMISATION DU STOCKAGE PROFESSIONNEL.



FORMATS DISPONIBLES :

Tranches : boîte de 500 g (colis de 4 kg)
Cubes : boîte de 750 g (colis de 6 kg)
Billes de mozzarella : boîte de 1 kg (colis de 8 kg)

AVANTAGES PRATIQUES :

- 📦 Ouverture et fermeture faciles
- 📦 Forme rectangulaire pensée pour optimiser le stockage dans les congélateurs
- 📦 Boîte empilable pour un rangement et une manipulation aisés
- 📦 Boîte inviolable, garantissant la sécurité du produit

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT :

- Parce que la qualité des produits va de pair avec le respect de la planète, nos conditionnements IQF sont conçus pour réduire l'impact environnemental
- Une fois utilisée, la boîte ne forme qu'un seul déchet : elle peut être déchirée et mise à plat pour limiter son volume dans les poubelles professionnelles
- Constituée majoritairement de carton apte au contact alimentaire
- Contribue à réduire les déchets plastiques
- Recyclable dans la filière papier

CONDITIONNEMENT SACHET

POUR CERTAINS PRODUITS, NOUS PROPOSONS ÉGALEMENT UN CONDITIONNEMENT EN SACHET, ADAPTÉ AUX BESOINS SPÉCIFIQUES DE LA RESTAURATION.

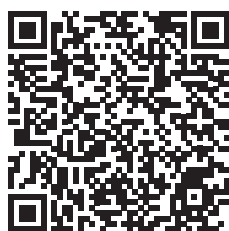


FORMATS DISPONIBLES :

Finger Food chèvre et mozzarella : sachet de 1 kg (colis de 5 kg)
Palets de chèvre panés : sachet de 240 g (colis de 5,28 kg)

Eurial

BRANCHE LAIT D'AGRIAL



/// SCANNEZ LE QR CODE
POUR EN SAVOIR PLUS SUR NOTRE GAMME IQF

RETROUVEZ NOUS SUR NOTRE SITE INTERNET

www.eurialfoodservice-industry.fr