

# Les fromages surgelés

ils ont tout bon !



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



**N°1 DU FROMAGE DE CHÈVRE AVEC SA MARQUE SOIGNON, ET RECONNUE 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.

### 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

Utilisation avec ou sans décongélation préalable



**IQF**  
BY  
Euriel

### 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 !**

**Individually Quick Frozen,  
IQF.**

**3 LETTRES QUI VONT RÉVOLUTIONNER VOTRE CUISINE !  
LA TECHNOLOGIE IQF PERMET DE TRANCER 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...)

### 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.**



### Conservation pendant 12 mois à -18°C.

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

### 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

### 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.



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

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

“  
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<sup>er</sup> rang des AOP caprines de France en volume.\*  
”



#### TRANCHE DE SAINTE MAURE DE TOURAIN

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



“  
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

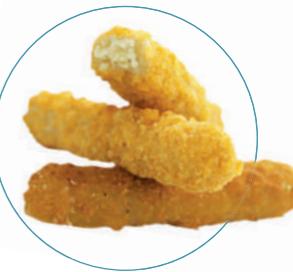


#### TRANCHE DE CHÈVRE AFFINÉ CENDRÉ

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

Diamètres : 42 mm  
Poids : 7 g

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



#### FINGER FOOD CHÈVRE

Fondant et croustillant.

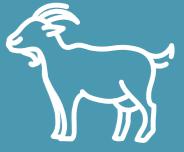
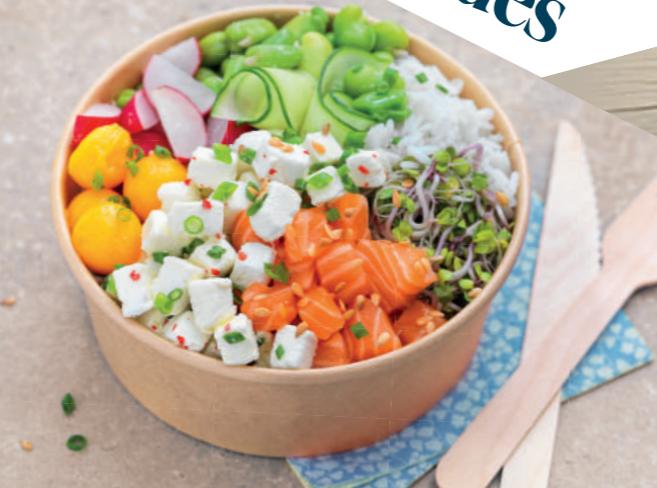
Goût caprin affirmé, enrobé d'une panure dorée et croustillante.

Poids : 20 g

Inspirations...



...gourmandes





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

# Vos références sur le fromage de vache



## 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].

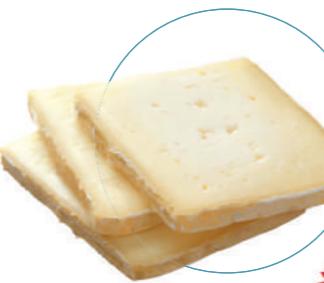
Poids : 2 g à 11 g



## 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.

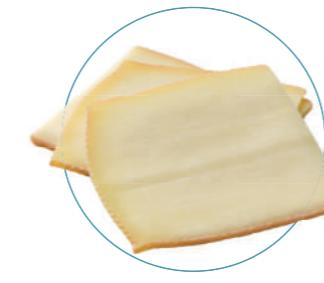
Dimensions [L x l x e] : 6 x 5 x 0,6 cm ;  
Poids : 15 g



## 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 cm<sup>3</sup> ;  
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...

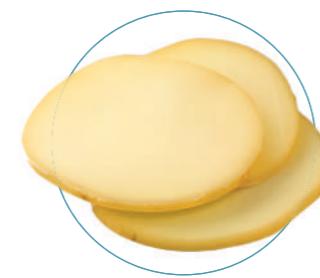


...gourmandes





**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.



### 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

Fabriqué 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 épices, 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



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



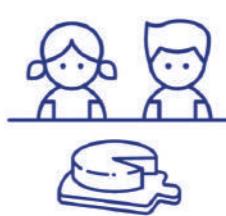
### TRANCHE DE CAMEMBERT

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/consommation-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



## 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)



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

RETRouvez nous sur notre site internet

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)