

CROIX SAINT-ROBERT



www.ffauvergne.fr





Croix Saint Robert, la nature et la qualité

Au cœur des volcans d'Auvergne, lieu authentique du massif du Sancy par sa rudesse climatique, le col de la Croix Saint Robert est au centre de la zone de production de plusieurs AOP fromagères.

Fromages dont la typicité est liée au terroir et aux hommes fabricant et livrant leurs fromages aux marchés en passant par le col.

Depuis 1985, la marque Croix Saint Robert est associée à cet espace naturel.



Nos Récompenses 2023

Trois médailles d'or au concours international de Lyon :



- Le Saint-Nectaire Fermier AOP Croix Saint Robert
- Le Bleu d'Auvergne Fermier AOP Croix Saint Robert
- La Fourme d'Ambert Fermière AOP Croix Saint Robert



Médaille de bronze pour le Saint-Nectaire Fermier AOP Croix Saint Robert lors du mondial du fromage 2023



2^eème prix dans la catégorie challenge affineur au concours officiel AOP Saint Nectaire 2023

Saint-Nectaire Fermier Paille



Descriptif

Le Saint-Nectaire Fermier affiné sur paille est un fromage au lait cru de vache à pâte pressée non cuite. La zone AOP est à cheval sur les départements du Puy-de-Dôme et du Cantal, cette aire d'appellation est l'une des plus petites d'Europe avec seulement 1800 km² de surface, répartis sur 69 communes. Son affinage sur paille lui confère une texture plus souple et plus crémeuse qui enrichissent sa saveur.

Caractéristiques

- Fromage au lait cru de vache
- Poids d'environ 1.6 kg
- Fromage affiné sur paille
- Fromage à pâte pressée non cuite
- Dimensions : Diamètre (Mini 21 Cm) & Hauteur (Mini 5 Cm)
- Conservation : De +4 à +8 °C Maximum

Affinage

Ce fromage est affiné dans notre cave pendant 28 jours minimum.

Logistique

Colis

- Nombre d'UVC : 3
- Poids net : Environ 4.8 Kg
- Dimensions mm (L x l x h) : 680 x 242 x 70

Palette

- Nombre de colis / palette : 60
- Poids Net : Environ 288 Kg
- Colisage : 5 colis x 12 couches

Saint-Nectaire

Fermier



Descriptif

Le Saint Nectaire Fermier est un fromage au lait cru. La zone AOP est à cheval sur les départements du Puy-de-Dôme et du Cantal, cette aire d'appellation est l'une des plus petites d'Europe avec seulement 1800 km² de surface, répartis sur 69 communes. Sa croûte fine et légèrement grise recouvre une pâte souple et fondante qui dégage des arômes lactés et de sous-bois. Le Saint Nectaire est également connu pour sa saveur légèrement noisettée et sa douceur en bouche.

Caractéristiques

- Fromage au lait cru de vache
- Poids d'environ 1.6 kg
- Fromage à pâte pressée non cuite
- Dimensions : Diamètre (Mini 21 Cm) & Hauteur (Mini 5 Cm)
- Conservation : De +4 à +8 °C Maximum

Affinage

Ce fromage est affiné dans notre cave pendant 28 jours minimum.

Logistique

Colis

- Nombre d'UVC : 6
- Poids net : Environ 9.6 Kg
- Dimensions mm (L x l x h) : 684 x 249 x 109

Palette

- Nombre de colis / palette : 30
- Poids Net : Environ 300 Kg
- Colisage : 5 colis x 6 couches

Saint-Nectaire Fermier Bio



Descriptif

Le Saint-Nectaire Fermier Bio est un fromage au lait cru de vache à pâte pressée non cuite également produit sur l'aire d'appellation AOP. Il bénéficie du label bio, ce qui signifie qu'il est produit selon des normes strictes respectant l'environnement et le bien-être animal.

Caractéristiques

- Fromage au lait cru de vache
- Poids d'environ 1.6 kg
- Fromage à pâte pressée non cuite
- Dimensions : Diamètre (Mini 21 Cm) & Hauteur (Mini 5 Cm)
- Conservation : De +4 à +8 °C Maximum

Affinage

Ce fromage est affiné dans notre cave pendant 28 jours minimum.

Logistique

Colis

- Nombre d'UVC : 3
- Poids net : Environ 4.8 Kg
- Dimensions mm (L x l x h) : 680 x 242 x 70

Palette

- Nombre de colis / palette : 60
- Poids Net : Environ 288 Kg
- Colisage : 5 colis x 12 couches

Saint-Nectaire Laitier



Descriptif

Le Saint-Nectaire Laitier est un fromage au lait pasteurisé de vache également produit sur l'aire d'appellation AOP. Ce fromage a une saveur unique, souvent décrite comme étant noisettée. Il est également reconnaissable par sa croûte recouverte d'un duvet blanc ou jaune avec une pâte semi-ferme.

Caractéristiques

- Fromage au lait pasteurisé de vache
- Poids d'environ 1.75 kg
- Fromage à pâte pressée non cuite
- Dimensions : Diamètre (Mini 22 Cm) & Hauteur (Mini 4.5 Cm)
- Conservation : De +2 à +8 °C Maximum

Affinage

Ce fromage est affiné pendant 28 jours minimum.

Logistique

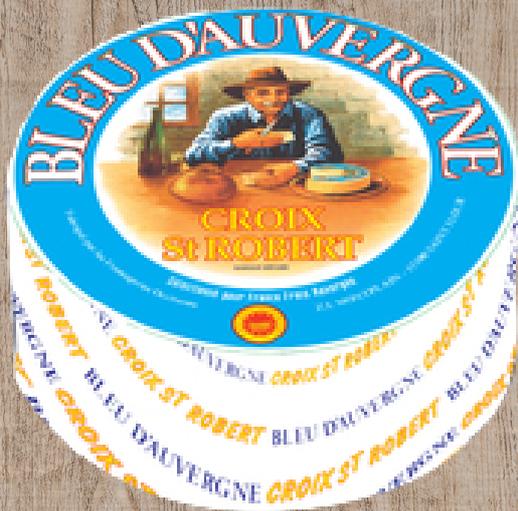
Colis

- Nombre d'UVC : 2
- Poids net : Environ 3.5 Kg
- Dimensions mm (L x l x h) : 450 x 225 x 55

Palette

- Nombre de colis / palette : 140
- Poids Net : Environ 490 Kg
- Colisage : 7 colis x 20 couches

Bleu d'Auvergne



Descriptif

Le Bleu d'Auvergne est un fromage au lait pasteurisé de vache à pâte persillée. Produit dans la zone AOP dans 630 communes, ses lieux de fabrication et d'affinage se situent principalement dans les départements du Puy-de-Dôme et du Cantal. Il est connu pour sa saveur distinctive, qui est à la fois forte et crémeuse, avec une texture lisse et fondante.

Caractéristiques

- Fromage au lait pasteurisé de vache
- Poids d'environ 2.5 kg
- Fromage à pâte persillée
- Dimensions : Diamètre (21 Cm) & Hauteur (9 Cm)
- Conservation : De +2 à +6 °C Maximum

Affinage

Ce fromage est affiné pendant 28 jours minimum.

Logistique

Colis

- Nombre d'UVC : 2
- Poids net : Environ 5 Kg
- Dimensions mm (L x l x h) : 393 x 196 x 128

Palette

- Nombre de colis / palette : 100
- Poids Net : Environ 500 Kg
- Colisage : 10 colis x 10 couches

Bleu d'Auvergne Fermier



Descriptif

Le Bleu d'Auvergne Fermier est fabriqué à partir de lait cru de vache et a une texture crémeuse. Produit dans la zone AOP à partir de lait provenant uniquement d'une seule ferme. Une production spécifique pour affirmer plus encore le lien au terroir et une dimension « montagnarde » renforcés. Ce fromage a un goût corsé avec un côté fondant et onctueux lui donne un caractère unique.

Caractéristiques

- Fromage au lait cru de vache
- Poids d'environ 2.3 kg
- Fromage à pâte persillée
- Dimensions : Diamètre (21 Cm) & Hauteur (9 Cm)
- Conservation : De +2 à +6 °C Maximum

Affinage

Ce fromage est affiné pendant 28 jours minimum.

Logistique

Colis

- Nombre d'UVC : 2
- Poids net : Environ 5 Kg
- Dimensions mm (L x l x h) : 393 x 196 x 128

Palette

- Nombre de colis / palette : 100
- Poids Net : Environ 500 Kg
- Colisage : 10 colis x 10 couches

Fourme d'Ambert



Descriptif

La Fourme d'Ambert est un fromage au lait pasteurisé de vache à pâte persillée. Elle est produite en Auvergne, entre 600 et 1 600 m d'altitude, sur la zone de montagne du Puy-de-Dôme, 5 cantons du Cantal et 8 communes de la Loire. Ce fromage est caractérisé par sa forme cylindrique et son goût doux et fruité. Sa croûte est fine et naturelle, de couleur gris-bleu.

Caractéristiques

- Fromage au lait pasteurisé de vache
- Poids d'environ 2.2 kg
- Fromage à pâte persillée
- Dimensions : Diamètre (13.3 Cm) & Hauteur (19 Cm)
- Conservation : De +2 à +6 °C Maximum

Affinage

Ce fromage est affiné pendant 28 jours minimum.

Logistique

Colis

- Nombre d'UVC : 4
- Poids net : 8.8 Kg
- Dimensions mm (L x l x h) : 267 x 267 x 219

Palette

- Nombre de colis / palette : 50
- Poids Net : Environ 440 Kg
- Colisage : 10 colis x 5 couches

Fourme d'Ambert

Fermière



Descriptif

La Fourme d'Ambert Fermière est un fromage au lait cru de vache. Elle est produite en Auvergne, entre 600 et 1 600 m d'altitude, sur la zone de montagne AOP à partir de lait provenant uniquement d'une seule ferme. Une production spécifique pour affirmer plus encore le lien au terroir et une dimension « montagnarde » renforcés. Ce fromage a une texture crémeuse et fondante en bouche.

Caractéristiques

- Fromage au lait cru de vache
- Poids d'environ 2.3 kg
- Fromage à pâte persillée
- Dimensions : Diamètre (13.3 Cm) & Hauteur (19 Cm)
- Conservation : De +2 à +6 °C Maximum

Affinage

Ce fromage est affiné pendant 28 jours minimum.

Logistique

Colis

- Nombre d'UVC : 2
- Poids net : 4.6 Kg
- Dimensions mm (L x l x h) : 270 x 135 x 250

Palette

- Nombre de colis / palette : 60
- Poids Net : Environ 276 Kg
- Colisage : 10 colis x 6 couches

Gaperon

180 & 250 g



Descriptif

Le Gaperon est un fromage traditionnel au lait pasteurisé originaire de la région d'Auvergne. Sa forme caractéristique est celle d'un petit cylindre aplati, avec une croûte naturelle blanche. À l'intérieur, sa pâte est blanche et crémeuse, parsemée de petits morceaux d'ail et de poivre noir. Sa saveur est à la fois douce et relevée, avec une pointe d'ail qui lui donne un goût unique.

Caractéristiques

- Fromage au lait pasteurisé de vache
- Poids 180 g & 250g
- Fromage à pâte fraîche aromatisée
- Dimensions : Diamètre (8 Cm) & Hauteur (5 Cm)
- Conservation : De 0 à +6 °C Maximum

Affinage

Ce fromage est affiné pendant 1 à 2 semaines.

Logistique

Colis

- Nombre d'UVC : 4
- Poids net : 0.72 Kg & 1 Kg
- Dimensions mm (L x l x h) : 230 x 230 x 85

Palette

- Nombre de colis / palette : 150
- Poids Net : Environ 108 Kg & 150 Kg
- Colisage : 15 colis x 10 couches

Nos Produits



**ST NECTAIRE AOP FERMIER 24 % AFF.
PAILLE 1,6KG CROIX ST ROBERT
142698**



**ST NECTAIRE AOP FERMIER 29 %
1.6 KG CROIX ST ROBERT
554031**



**ST NECTAIRE AOP BIO FERMIER
29 % 1.6 KG CROIX ST ROBERT
144137**



**ST NECTAIRE AOP LAIT
1.8 KG CROIX ST ROBERT
43657**



**BLEU AUVERGNE AOP
2.5 KG CROIX ST ROBERT
37951**



**BLEU AUVERGNE FERMIER AOP
28 % LC 2.3 KG CROIX ST ROBERT
50329**



**FOURME AMBERT AOP LP
2.2 KG CROIX ST ROBERT
37950**



**FOURME AMBERT FERMIER AOP
27 % LC 2.3 KG CROIX ST ROBERT
144235**



**GAPERON 45 %
250 G CROIX ST ROBERT
41947**



**GAPERON
180 G CROIX ST ROBERT
555825**

CODE	DÉSIGNATION	GEN CODE
142698	ST NECTAIRE AOP FERMIER 24 % AFF. PAILLE 1,6KG CROIX ST ROBERT	3768300001727
554031	ST NECTAIRE AOP FERMIER 29 % 1.6 KG CROIX ST ROBERT	3768300001727
144137	ST NECTAIRE AOP BIO FERMIER 29 % 1.6 KG CROIX ST ROBERT	2655810015409
43657	ST NECTAIRE AOP LAIT 1.8 KG CROIX ST ROBERT	3492840540063
37951	BLEU AUVERGNE AOP 2.5 KG CROIX ST ROBERT	3492840804714
50329	BLEU AUVERGNE FERMIER AOP 28 % LC 2.3 KG CROIX ST ROBERT	3770014755018
37950	FOURME AMBERT AOP LP 2.2 KG CROIX ST ROBERT	3492840804721
144235	FOURME AMBERT FERMIER AOP 27 % LC 2.3 KG CROIX ST ROBERT	3770029438005
41947	GAPERON 45 % 250 G CROIX ST ROBERT	3670713040471
555825	GAPERON 180 G CROIX ST ROBERT	3465340607512



1 Avenue Henri Pourrat 63510 Aulnat



info@ffauvergne.fr



04.73.60.36.00



www.ffauvergne.fr

