

Savours Festives



Du 17 Novembre au 31 Décembre 2025

France Frais

Romain Le Gal



« J'ai rejoint une entité du groupe il y a un peu plus de huit ans maintenant.
Après avoir accompagné les Crémiers-Fromagers du Nord de la France,
je suis devenu acheteur et m'occupais des caves d'affinage de mimolettes.

Avec la soif d'apprendre et la passion, je me suis lancé le défi
de préparer le concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France »,
classe Fromager, titre que j'ai obtenu en 2022.

J'ai à cœur aujourd'hui de partager et de transmettre.
C'est avec cette envie que j'accompagne le Groupe France Frais sur la formation. »

Romain Le Gal, MOF Fromager.

Sommaire




Produits Crèmerie

Les produits du groupe France Frais

La Mère Richard	4
Laiterie Th. Réaux	5-6
Le Beffroi	6
La Cave de Maître Pierre & Sévérac	7
Maison Edouard Conus	8-10
Les Terres d'Auvergne	11
Croix Saint-Robert	12
Fleur de Pré	13-14
Pâte pressée cuite	15
Pâte pressée non cuite	17
Pâte persillée	23
Pâte molle à croûte fleurie	29
Pâte molle à croûte lavée	35
Fromage frais & Spécialité fromagère	39
Beurre, Crème & Fromage blanc	45
Accompagnement fromage	49

Légendes des pictogrammes

LABELS

-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée
-  Beurre d'Isigny

ORIGINE PRODUIT

-  Espagne
-  Grande Bretagne
-  Italie
-  Pays-Bas
-  Suisse

AUTRES

-  Lait Origine France



Agissez pour le recyclage des papiers
avec France-Frais et CITEO.

Offres valables dans la limite des stocks disponibles.

L'Entreprise peut être amenée à remplacer un produit par un autre de qualité équivalente.

Photographies non contractuelles.

Edité par France-Frais - Sainte Marie-La-Blanche.

RCS Beaune 434 493 672. Aout 2025.

Des mises à jour de codes sont possibles.

Dans le sillon tracé par Paul BOCUSE, quelques entreprises lyonnaises se veulent garantes de la tradition. De ces maisons historiques et inimitables, la fromagerie La Mère RICHARD, fondée en 1965, tient toute sa place. Célèbre pour ses fromages emblématiques, tels que le Saint-Marcellin IGP et le Saint-Félicien, La Mère RICHARD propose également une large gamme de produits sélectionnés au fil des années, des plus petites spécialités locales aux plus grandes AOP, des produits fermiers aux fromages venus d'autres contrées. Découvrez notre sélection pour les fêtes de fin d'année, pour le plaisir de vos clients !



111816 Saint-Marcellin IGP

23% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 80g
Colis de 8 pièces



117913 Saint-Félicien

27% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 180g
Colis de 8 pièces



556033 Picodon AOP fermier bleu

Fromage de chèvre.
26% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 60g
Colis de 15 pièces



556034 Picodon AOP fermier

Fromage de chèvre.
26% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 60g
Lot de 2 pièces
Colis de 10 lots
Gencod : 3332300003199



Produit dans la Drôme et l'Ardèche, le Picodon AOP est le fromage du grand Sud en général. Il est fabriqué au lait cru de chèvre. Son affinage est au minimum de 12 jours. La Mère Richard se devait de choisir une production fermière à la hauteur du reste de la gamme. Ce Picodon AOP fermier présente une fleur à la surface blanche, blonde ou bleutée en fonction de son affinage.



59502 Délice à la truffe noire 1.4%

Tuber Melanosporum
27% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 180g
Colis de 6 pièces



Située au cœur du Cotentin à Lessay, la Laiterie Th. Réaux perpétue depuis plus de 90 ans son savoir-faire. Elle est notamment connue et reconnue pour son Camembert de Normandie AOP moulé à la louche manuellement, mais également pour ses fromages frais, sa crème et son beurre. Cette année, la laiterie revisite deux célèbres pâtes molles autour du piment d'Espelette et des herbes !



LE GASLONDE

LAIT DE FRANCE



551907 Grand fromage «Le Gaslonde»

Moulage manuel à la louche.
22% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 800g
Colis de 2 pièces



LE GASLONDE

LAIT DE FRANCE



34106 Camembert de Normandie AOP «Le Gaslonde»

Lait à 100% issu de la race Normande.
Moulage manuel à la louche.
22% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 250g
Colis de 12 pièces



LE GASLONDE

LAIT DE FRANCE



551573 Petit Camembert «Le Gaslonde»

22% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 150g
Colis de 9 pièces



Nouveauté

LE GASLONDE

LAIT DE FRANCE



16897 Petit délice du Cotentin aux herbes «Le Gaslonde»

19% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 150g
Colis de 6 pièces



Nouveauté

LE GASLONDE

LAIT DE FRANCE



16899 Petit délice du Cotentin au piment d'Espelette «Le Gaslonde»

19% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 150g
Colis de 6 pièces



LE GASLONDE

LAIT DE FRANCE



16434 Petit délice du Cotentin à la truffe noire 1% «Le Gaslonde»

Tuber Melanosporum.
19% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 150g / Colis de 6 pièces



LE GASLONDE

LAIT DE FRANCE



16435 Délice du Cotentin à la truffe noire 1.5% «Le Gaslonde»

Tuber Melanosporum.
18% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 800g / Colis de 2 pièces





17001 Maxi Délice au Calvados

22% de M.G. sur prod. fini
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 1kg / Colis de 1 pièce



16999 Délice au Calvados

22% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 250g / Colis de 4 pièces
Gencod : 3332621095217



17000 Mini Délice au Calvados

22% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 150g / Colis de 6 pièces
Gencod : 3332621095118



La Laiterie Th. Réaux propose de redécouvrir un classique : Le fromage au Calvados.

C'est avant tout une histoire de terroir qui se raconte dans cette association : la rencontre de la tradition fromagère et de la célèbre eau de vie régionale à la pomme. Sa pâte crémeuse et son goût fruité offrent une expérience gustative riche et originale. L'arôme subtil du Calvados rehausse le caractère du fromage sans l'effacer. Il lui apportera également une petite touche de sucrosité.



Le Beffroi sélectionne et affine des fromages du Nord. Au sein de sa cave, les mimolettes sont affinées sur des planches en épice. Elles sont soignées, brossées et retournées manuellement régulièrement. Le travail des cirons façonne la croûte et crée parfois des aspects lunaires. Avec le temps, le travail, et l'ambiance des caves, les mimolettes extra-vieilles acquièrent une texture cassante et un goût unique et authentique.



Mimolette extra-vieille



43730 - Affinage exceptionnel de 22 mois.
28% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 3.5kg env.
Colis de 4 pièces



43709 - Affinage 18 mois minimum.
28.5% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 3kg env.
Colis de 4 pièces



43810 La Brique du Nord demi-vieille

27,5% de M.G. sur prod. fini
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 3.8kg env. / Colis de 3 pièces



La mimolette est un fromage à pâte pressée non cuite, à croûte naturellement litée et au délicat goût de noisette. Cette mimolette est affinée au minimum 18 mois sur des planches d'épice. Spécialité des Hauts de France, elle est appréciée dans toutes les régions.

Installée entre le Parc Régional des Grands Causses et le Parc National des Cévennes, la cave de Maître Pierre est née dans les années 90 d'une double volonté : contribuer au développement de l'agriculture biologique et mettre en valeur les savoir-faire locaux. Ainsi elle évolue entre tradition et modernité, pour proposer des fromages d'une grande variété : au lait de brebis, de vaches, de chèvres, des pâtes semi-pressées, molles ou persillées en bio ou en conventionnel.



144383 Tomme de brebis aux herbes

Fromage de brebis
33% M.G sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 2,5kg env.
Colis de 1 pièce



16376 Brebis en fleurs

Fromage de brebis
32.5% M.G sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 1,7kg env.
Colis de 2 pièces



145630 Tomme de brebis «Le Sévérac»

Fromage de brebis
35% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 3,3kg env. / Colis de 1 pièce



145628 Tomme de chèvre «Le Sévérac»

Fromage de chèvre
29% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 3kg env. / Colis de 1 pièce



145629 Tomme 3 laits «Le Sévérac»

Fromage au lait de vache, lait de brebis et lait de chèvre
34% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 3,5kg env. / Colis de 1 pièce





Depuis 1931, quatre générations se succèdent pour sélectionner et affiner les meilleures productions fromagères des Alpes de Savoie et de Suisse dans des caves semi-enterrées, conçues de manière traditionnelle. Installée à Pers-Jussy, en Haute-Savoie, la Maison Édouard Conus s'engage à vous faire découvrir l'authentique goût des traditions alpines à travers les célèbres AOP-IGP et les spécialités locales. Ces produits d'exception sont le fruit du travail commun d'agriculteurs, de fromagers et d'un affineur, tous engagés à mettre en valeur leurs talents respectifs.



Abondance AOP fermier

33% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE



30029 - Meule de 10kg env.



42125 - Pointe de 5kg env.
Colis de 2 pointes



Ce fromage est fabriqué depuis le XII^{ème} siècle dans la vallée d'Abondance, zone montagneuse de la Haute-Savoie. Appellation d'Origine Protégée élaborée exclusivement avec du lait cru entier de vaches de race Abondance, Tarine ou Montbéliarde, chaque fermier ne fabrique que quelques fromages par jour. Ils sont ensuite affinés durant 100 jours minimum dans les caves fraîches et humides de la Maison Édouard CONUS où ils expriment leur goût fruité et aromatique.



43226 Beaufort AOP Chalet d'Alpage Réserve 1/8

Affinage 12 mois minimum.
30% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pointe de 5kg env.
Colis de 2 pointes



176655 Beaufort AOP été Réserve 1/8

Affinage 12 mois minimum.
34 % de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pointe de 5kg env.
Colis de 2 pointes



171905 Beaufort AOP

Affinage 6 mois minimum
30% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pointe de 5kg env.
Colis de 2 pointes



171917 Tomme de Savoie IGP fermière «Au cœur de nos fermes»

29% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 1,5kg env.
Colis de 4 pièces



171940 Appenzeller Extra

Affinage 6 mois minimum
32% de M.G. sur prod. fini.
Lait cru
Pièce de 6,6kg env. / Colis de 1 pièce



171942 Vacherin Fribourgeois AOP

Affinage 9 semaines minimum.
30% de M.G. sur prod. fini.
Lait thermisé
Pièce de 7.5kg env.
Colis de 1 pièce





53182 Kaltbach onctueux et corsé

34% de M.G. sur prod. fini
Pièce de 4,2kg env. / Colis de 1 pièce



146199 Kaltbach truffe blanche d'été 1% avec arôme de truffe

Tuber Aestivum vitt.
32% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 4.2kg env.
Colis de 1 pièce



46824 Etivaz AOP 1/8

Fabrication artisanale en alpage entre le 10 mai et le 10 octobre à partir de lait cru chauffé exclusivement au feu de bois dans une chaudière en cuivre.
31,5% de M.G. sur prod. fini.
Lait cru.



Pointe de 2,75kg env.

Colis de 2 pointes

LOCALISATION : Fabrication dans les chalets des Alpes et PréAlpes vaudoises entre 1 000 et 2 000 m d'altitude.



171944 Tête de moine AOP

35% de M.G. sur prod. fini.
Lait cru
Pièce de 900g env.
Colis de 4 pièces
(Fromage vendu sans friseur).



171947 Friseur fromage bois

Gencod : 3389190850228

(TVA à 20%)

Tomme Suisse artisanale fourrée

21% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 120g
Colis de 6 pièces non panachés



45444 - AIL DES OURS

Gencod : 7611328000370

52097 - NOISETTES

Gencod : 7611328000332

52096 - PIMENT D'ESPELETTE

Gencod : 7611328000455

45449 - TRUFFES 2% (Tuber Aestivum vitt.)

Gencod : 7611328000349



Appenzeller® Extra : un caractère bien trempé, un goût inimitable !

Né au cœur des paysages alpins suisses, entre l'Alpstein et le lac de Constance, l'**Appenzeller® Extra** est sans doute l'expression la plus puissante du savoir-faire fromager ancestral de la région. Produit exclusivement dans une quarantaine de fromageries villageoises, il est le fruit d'une tradition artisanale transmise depuis plus de 700 ans.

Ce fromage à pâte mi-dure, affiné pendant au minimum **six mois**, séduit par son goût **extra-fort** et corsé. Un caractère affirmé qu'il doit à un rituel d'affinage unique : plusieurs fois par semaine, chaque meule est frottée avec la célèbre **saumure aux herbes** – un élixir secret composé notamment de vin blanc, d'herbes de montagne, de racines et d'épices. Seuls deux initiés connaissent les proportions exactes de cette préparation mystérieuse, véritable signature de l'Appenzeller®.

Mais l'Extra ne se résume pas à son intensité. Il est aussi le fruit d'une **sélection rigoureuse** : seules les meilleures meules, aux qualités exceptionnelles de pâte, de croûte et de formation des trous, sont retenues pour cet affinage prolongé. Elles développent alors toute la richesse aromatique de ce fromage d'exception, dans des caves humides à 14 °C. Avant leur mise sur le marché, elles sont soumises à un **contrôle qualité supplémentaire**, garant d'une régularité irréprochable.

Fabriqué à partir de **lait cru (5% minimum)** et thermisé, l'Appenzeller® est issu de vaches nourries exclusivement à l'herbe fraîche l'été et au foin non ensilé l'hiver. Il est riche en protéines (26,3 g/100 g) et en goût, il offre une pâte ivoire à jaune clair, parsemée de petits trous uniformément répartis, et une croûte grenue brun-rouge.

Reconnaissable à son étiquette noire, l'Appenzeller® Extra est un véritable **passport de goût et d'origine**.

Chaque meule est traçable grâce à sa plaque de caséine, véritable carte d'identité fromagère. Puissant, racé, authentique, l'Appenzeller® Extra est la promesse d'une dégustation inoubliable pour les amateurs de sensations fortes et de fromages d'exception.



171940 Appenzeller Extra

Affinage 6 mois minimum

32% de M.G. sur prod. fini

Lait cru

Pièce de 6,6kg env. / Colis de 1 pièce



Les Terres d'Auvergne se situe au cœur de l'appellation du Saint-Nectaire à Besse dans le Puy de Dôme. Son cœur de métier est l'affinage de Saint-Nectaire fermier, et son maître mot est l'excellence ! Au plus près des producteurs fermiers, ils mènent cette qualité d'affinage depuis la ferme grâce à un soutien technique. Des soins sont apportés aux fromages dès leur arrivée et jusqu'au 28ème jour, date à laquelle le fromage obtient son Appellation. Un affinage maîtrisé et sur mesure pour un résultat optimal. Aujourd'hui Les Terres d'Auvergne développe leurs gammes en produits AOP d'Auvergne issues de fabrications fermières lait cru et de spécialités fromagères fermières et locales.



34744 Saint-Nectaire AOP fermier affiné sur paille

Affinage 5 semaines minimum

29,8% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 1.65kg env. / Colis de 3 pièces



145627 Saint-Nectaire AOP fermier affiné sur paille

Présenté dans une boîte octogonale paille épis.

Affinage 5 semaines minimum

29,8% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 1,65kg env. / Colis de 1 pièce





Au cœur des volcans d'Auvergne, lieu authentique du massif du Sancy, connu pour sa rudesse climatique, le col de la Croix Saint Robert est au centre de la zone de production de plusieurs AOP fromagères. Des fromages dont la typicité est liée au terroir, et aux hommes qui fabriquent et livrent leurs fromages aux marchés en passant par le col. Depuis de nombreuses années, la marque Croix Saint Robert est associée à cet espace naturel.



47997 Saint-Nectaire AOP fermier «Gergovie» boîte bois
29,8% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 1.6kg env.
Colis de 1 pièce

554031 Saint-Nectaire AOP fermier «Croix St-Robert»
29,8% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 1.6kg env.
Colis de 6 pièces

142698 Saint-Nectaire AOP fermier «Croix St-Robert» affiné sur paille
29,8% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 1.6kg env.
Colis de 3 pièces



144235 Fourme d'Ambert AOP fermière «Croix St-Robert»
27,6% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 2.3kg env.
Colis de 2 pièces



50329 Bleu d'Auvergne AOP fermier «Croix St-Robert»
28% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 2,3kg env.
Colis de 2 pièces



Depuis plus de 20 ans, la marque Fleur de Pré garantit l'assurance d'une sélection rigoureuse de fromages auprès de producteurs locaux. Soulignant la passion de ces derniers pour leur métier, les fromages Fleur de Pré sont un gage de qualité et de confiance. La marque couvre une large gamme des meilleures appellations fromagères françaises. Découvrez notre sélection pour les fêtes de fin d'année, pour le plaisir de vos clients !



Brie de Meaux AOP

23% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 3kg env.
Colis de 1 pièce



112216 - 1/2 Affiné

39512 - 3/4 Affiné



Le Brie de Meaux AOP Fleur de Pré est un fromage au lait cru de vache. Moulé manuellement à la pelle à Brie, découvrez sa texture onctueuse et son goût équilibré, à la fois typé et fruité.



200000 Morbier AOP Grand Affinage

Affinage minimum 75 jours.
30% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 7kg env.
Colis de 1 pièce



112632 Morbier AOP

Affinage 45 jours minimum.
30% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 6,5kg env.
Colis de 1 pièce



113803 Ossau-Iraty AOP primeur

Fromage de brebis.
34,6% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 4,3kg env.
Colis de 2 pièces





LAIT DE FRANCE



32116 Camembert de Normandie AOP

22% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 250g
Colis de 12 pièces
Gencod : 3332621044802



LAIT DE FRANCE



32113 Livarot AOP

22% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 250g / Colis de 6 pièces
Gencod : 3700090423358



LAIT DE FRANCE



32118 Chaource AOP

22% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 250g
Colis de 6 pièces
Gencod : 3606520321181



LAIT DE FRANCE



Epoisses AOP

24% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE

200005 - Pièce de 900g env. / Colis de 2 pièces

200006 - Pièce de 250g / Colis de 6 pièces

Gencod : 3606522000060



*Pâte pressée
cuite*





Comté AOP

35% de M.G. sur prod. fini
LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Affinage 30 mois minimum.

40750 - Pointe de 10kg env.

50044 - Pointe de 10 kg env.

Affinage 24 mois minimum.

40122 - Pointe de 10kg env.

177232 - Pointe de 10kg env

Affinage 18 mois minimum.

46974 - Pointe de 10kg env.

52109 - Pointe de 10kg env.

Affinage 12 mois minimum

36691 - Pointe de 10kg env.

*Pâte pressée
non cuite*





144894 Moelleux au chèvre

22,2% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 1.7kg env.
Colis de 1 pièce



43626 Tomme mixte chèvre/brebis

39.2% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 4.3kg env.
Colis de 1 pièce



49364 Tomme Brebis

Fromage de brebis.
36% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 10kg env.
Colis de 1 pièce



142549 Moliterno à la truffe blanche d'été 5%

Fromage de brebis.
Tuber Aestivum vitt.
31.6% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 5kg env.
Colis de 2 pièces



61723 Ossau-Iraty AOP grand affinage

Fromage de brebis.
Affinage 10/12 mois minimum.
38% de M.G. sur prod. fini
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 4.5kg env. / Colis de 2 pièces



Neugat revisité Ossau-Iraty AOP et Vanille par Romain Le Gal



Ingrédients :

- > 400g Ossau-Iraty AOP Fleur de Pré (113803)
- > 280g Crème UHT Liquide 35% Campagne de France (112505)
- > 1 gousse de vanille (247895)
- > 6 feuilles de gélatine (245875)
- > 1 cuillère à soupe de miel d'acacia
- > 200g de fruits secs (pistache, amande, noisette)

Recette :

Faire torréfier les fruits secs au four sur une plaque pendant 10min à 160°C. Laisser refroidir puis concasser grossièrement.

Chemiser un moule rectangulaire avec du papier sulfurisé.

Râper l'Ossau-Iraty AOP. Réserver.

Mettre les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Dans une casserole, faire chauffer la crème puis y ajouter les graines contenues dans la gousse de vanille ainsi que le miel.

Hors feux, ajouter la gélatine et mélanger.

Ajouter l'Ossau-Iraty AOP dans la crème chaude et mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu dans la préparation.

Ajouter les fruits secs torréfiés.

Verser la préparation dans le moule rectangulaire.

Laisser 12h minimum au frais.



36612 Tomme de brebis fermière
35.7% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 4.5kg env.
Colis de 1 pièce



50342 Tomme de brebis à la truffe d'été 1%
Tuber Aestivum vitt.
29% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 4.5kg env.
Colis de 1 pièce



144715 Fromage de brebis à l'ail noir
41% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 3.1kg env.
Colis de 2 pièces



144714 Fromage de brebis aux truffes 2%
Tuber Aestivum.
41% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 3.1kg env.
Colis de 2 pièces



43035 Elutcha des Cabasses
Fromage de brebis.
32% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 775g env.
Colis de 8 pièces



57021 Petit Ardi-Gasna croûte brûlée
Fromage de brebis.
Affinage 3 mois minimum.
38% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 750g env.
Colis de 6 pièces



550189 Petit Ardi-Gasna à la purée de piment d'Espelette

Fromage de brebis.
38% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 750g env.
Colis de 6 pièces



36609 Tommette de brebis Laïous

36% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 600g env.
Colis de 5 pièces



143288 Gouda de Noël

Affinage 18 mois
33% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 12kg env.
Colis de 1 pièce



142889 Petit Cantal AOP

Affiné 4 mois minimum
30% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 9kg env.
Colis de 1 pièce



178760 Laguiole AOP Grand Aubrac 1/4

LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Affinage de 10 à 15 mois.
32% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 12kg env.
Colis de 1 pièce



109699 Laguiole AOP Grand Aubrac 1/16

Affinage de 10 à 15 mois
32% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 3kg env. / Colis de 4 pièces



144507 Cantal AOP fermier

Affiné 4 mois minimum
30% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 5kg env. / Colis de 1 pièce



124264 Cantal AOP fermier

Affiné 8 mois minimum
30 % de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 5kg env. / Colis de 1 pièce



46977 Morbier AOP Excellence

Affinage 100 jours minimum.

30% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 6kg env.

Colis de 1 pièce



45529 Tomme Jurassienne à la truffe d'été 1,2%

Truffe Tuber Aestivum vitt.

26% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 3kg env.

Colis de 1 pièce



143181 Tomme à l'ail des ours

24 à 35% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 1.7kg env.

Colis de 2 pièces



143873 Cheddar Dorset AOP réserve

Affinage 12 mois.

35% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 1.65kg env. / Colis de 2 pièces



21834 Cheddar Irish Porter

31% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 2.25kg env.

Colis de 1 pièce



144284 Le fleuri de Rosheim

Tommette aux fleurs.

31% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 500g env.

Colis de 6 pièces

Pâte persillée





34078 Bleu des Basques chèvre

Fromage de chèvre.
29.1% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 3kg env.
Colis de 2 pièces



66230 Bleu des Basques brebis

Fromage de brebis.
33.8% de M.G. sur prod. fini.
Lait origine France, exceptionnellement d'Espagne.
Pièce de 5kg env.
Colis de 1 pièce



119983 Roquefort AOP Black Label

Fromage de brebis.
31% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Demi-pièce de 1.4kg env.
Colis de 4 pièces



66751 Roquefort AOP Taste Fromage

Fromage de brebis.
32% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Demi-pièce de 1,35kg env.
Colis de 4 pièces



176456 Stilton AOP mini meule

35% de M.G. sur prod. fini
Pièce de 2kg env. / Colis de 1 pièce





114829 Bleu d'Auvergne AOP «La Mémée»

29% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 2.5kg env.

Colis de 2 pièces



551132 Bleu de Laqueuille «La Mémée»

28% de M.G. sur prod. fini

LAIT ORIGINE FRANCE

Demi-pièce de 1,25kg env. / Colis de 4 pièces



Bleu de Gex AOP du Haut-Jura

29% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

113639 - Pièce de 7.5kg env.

Colis de 1 pièce

115650 - Demi-pièce de 3,7kg env.

Colis de 1 demi-pièce



551592 Bleu des Causses AOP

30% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

Demi-pièce de 1.25kg env.

Colis de 4 pièces



113188 Fourme d'Ambert AOP «La Mémée»

29% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 2kg env.

Colis de 2 pièces

171940 Appenzeller

Page 8



68423-Beurre de baratte demi-sel

Page 46



21556-Epoisses AOP

Page 38



143131-Pérail des Cabasses IGP

Page 32





21511-Tommette fermière aux fleurs



118140-Banon AOP

Page 30



119983-Roquefort AOP

Page 24



59674-Sainte-Maure AOP fermière

Page 32



34425 Gorgonzola AOP 1/8

26% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 1.5kg env.

Colis de 2 pièces



Gorgonzola AOP crémeux, pour service à la cuillère

26% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 6kg env.

Colis de 1 pièce



142680 - BOITE BOIS

40320 - BOITE PLASTIQUE

*Pâte molle
à croûte fleurie*





57177 Rocamadour AOP fermier

Fromage de chèvre.
22.5% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 35g
Colis de 12 pièces



21525 Roc'ail des Cabasses

Fromage de brebis.
22% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 80g / Colis de 12 pièces



21527 Roc'truffe des Cabasses

Fromage de brebis. Truffe Tuber Aestivum 3.4%
22% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 80g / Colis de 12 pièces



Boule de neige

Fromage de chèvre.
26% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 100g
Colis de 6 pièces non panachés

143499 - AUX TRUFFES 3,5%
Truffe Tuber Melanosporum.

143498 - CENDREE



555312 Tome de Provence

Fromage de chèvre.
23% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 100g
Colis de 8 pièces



144822 Ovaline de Provence

Fromage de chèvre
21% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 100g / Colis de 8 pièces



118140 Banon AOP

Fromage de chèvre
25% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 100g / Colis de 8 pièces



Valençay AOP

Fromage de chèvre.
26% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE



45676 - Pièce de 110g
Colis de 12 pièces

111366 - Pièce de 220g
Colis de 6 pièces



142646 Fine fleur nature

Fromage de chèvre.
23% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE



Pièce de 150g
Colis de 6 pièces



119583 Selles-sur-Cher AOP

Fromage de chèvre.
25% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 150g
Colis de 6 pièces



31947 Couronne de Touraine cendrée

Fromage de chèvre.
21% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 170g
Colis de 6 pièces



Nouveauté



144917 Cabriole du Vercors

Fromage de chèvre.
25% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 140g / Colis de 9 pièces



177072 Le Compostelle

Fromage de chèvre.
23% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 120g
Colis de 6 pièces





Pouligny Saint-Pierre AOP

Fromage de chèvre.
25% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 250g
Colis de 6 pièces



67660

45678



Sainte-Maure de Touraine AOP

Fromage de chèvre.
24.2% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 250g
Colis de 5 pièces non panachés



119584 - LAITIÈRE

59674 - FERMIERE



57127 Goustal «Lou Perac»

Fromage de brebis.
33.2% de M.G. sur prod. fini
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 440g env. / Colis de 4 pièces



Feuille de chèvre

22.5% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE



61537 - NUE

Pièce de 120g
Colis de 5 pièces

63270 - EMBALLÉE

Pièce de 120g
Colis de 6 pièces

Gencod : 3440597000248



143131 Pérail des Cabasses IGP

Fromage de brebis.
24% de M.G. sur prod. fini
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 150g / Colis de 9 pièces




«Ce petit fromage de brebis peut enfin porter fièrement l'IGP depuis cette année. Son existence est intimement liée à celle du Roquefort AOP. Historiquement, les fermiers ne fabriquaient du Pérail qu'en fin de lactation des brebis. Lorsque les fromageries arrêtaient leur fabrication de la célèbre pâte persillée, elles donnaient alors aux éleveurs les restes de présure. Son nom est issu de l'évier en pierre de l'époque, la « peralhièira », il était alors destiné à la consommation familiale. Le Pérail IGP est fabriqué exclusivement avec du lait entier de brebis de race Lacaune et sera affiné au minimum 7 jours. De saveur douce et lactée, il évoluera vers des goûts plus typés. On pourra retrouver des notes de noisettes, de sous-bois ou encore de champignons.»

Romain Le Gal, MOF Fromager




 **143673 Camembert di Bufala**
Fromage au lait de bufflone.
28% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 250g
Colis de 6 pièces
Gencod : 8001637259993



 **8450 Camembert di Bufala**
28% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 150g / Colis de 6 pièces
Gencod : 8030481001076


Camembert à l'Italienne, ce délicat fromage est produit exclusivement à partir de lait de bufflonnes de Lombardie. Sa texture est douce et crémeuse et son goût est doux et caractéristique.



 **142665 Camembert di Bufala à la truffe d'été 1.5%**
Tuber Aestivum vitt.
Fromage au lait de bufflone.
28% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 150g
Colis de 5 pièces
Gencod : 8030481001342




 **143656 Le Barisien**
39% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 550g
Colis de 4 pièces

 **143479 Le Barisien à la truffe de la Saint-Jean 4.5%**
Tuber Aestivum.
38.1% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 575g
Colis de 4 pièces

 **41046 Tentation de Saint-Félicien**
32% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 200g
Colis de 8 pièces

Un Saint-Félicien double crème pour 2 fois plus de plaisir !

 **44402 Douceur du crémier**
32% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 200g
Colis de 8 pièces





113274 Saint-Marcellin IGP

Nu en caisse bois.
22% de M.G. sur prod.fini
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 80g / Colis de 16 pièces



56711 Brie de Melun AOP 3/4 affiné

24% de M.G. sur prod.fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 1,5kg env. / Colis de 1 pièce



140599 Duo royal aux trois poivres et baies roses 1/4

24% de M.G. sur prod.fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 950g env. / Colis de 2 pièces



42673 Neufchatel AOP Cœur les Cateliers

24% de M.G. sur prod.fini
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 200g / Colis de 6 pièces
Gencod : 3023260026273

*Pâte molle
à croûte lavée*





LAIT DE FRANCE



Crèmeux du Jura

23% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE

177310 - Pièce de 1.2kg env.
Colis de 2 pièces

177321 - Pièce de 250g
Colis de 6 pièces

Gencod : 3370010001166



LAIT DE FRANCE



Moelleux du Revard

27% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE

17369 - À LA TRUFFE D'ETE 2%

Truffe d'été Tuber Aestivum
Pièce de 1,8kg env.
Colis de 1 pièce

30166 - NATURE
Pièce de 1.5kg env.
Colis de 1 pièce



144474 Moelleux à l'ail noir

27% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 250g env.
Colis de 6 pièces

Fruit d'une véritable recherche de nos fromagers, le moelleux est devenu le fromage emblématique de SCHMIDHAUSER grâce à son goût prononcé et sa texture fondante. Aujourd'hui, nous sommes heureux de vous le présenter préparé à l'ail noir : un goût typé grâce à la richesse aromatique du lait cru, la douceur des saveurs raffinées de l'ail noir et les notes subtilement boisées de sa sangle d'épicéa. Pour une dégustation gourmande, nous vous le proposons en boîte chaude, une alternative élégante et surprenante au Mont d'Or !



Langres AOP

22% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE

112408 - Pièce de 900g env.
Colis de 2 pièces

Champenois

Affiné au Marc de Champagne et présenté dans un panier en osier.

45766 - Pièce de 180g
Colis de 8 pièces

Papier Bleu

45895 - Pièce de 180g
Colis de 6 pièces
Gencod : 3290390001009





Epoisses AOP «Laiterie de la Côte»

24% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE

21896 - Pièce de 1kg env.

Colis de 1 pièce

21556 - Pièce de 250g

Colis de 6 pièces

Gencod : 3360410003655



45590 Maroilles AOP fermier

29.6% de M.G. sur prod. fini.

LAIT CRU ORIGINE FRANCE

Pièce de 750g

Colis de 12 pièces



67751 Trou du cru

Affiné au Marc de Bourgogne.

25% de M.G. sur prod. fini

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 60g / Barquette de 6 pièces / Colis de 2 barquettes



47630 Saint Vernier aux truffes de la Saint-Jean 3%

Tuber Aestivum vitt.

30% de M.G. sur prod. fini.

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 100g

Colis de 8 pièces

Gencod : 3324440180755

*Fromage frais
& Spécialité fromagère*





177157 P'tit chèvre apéro

Fromages de chèvre en forme de poire.
Saupoudrés manuellement de 3 épices différentes.
12 à 13,5% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 8g
Barquette de 8 pièces
Colis de 12 barquettes
Gencod : 3417881212465



144347 Madeleine de chèvre

21% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 35g
Colis de 15 pièces



144346 Cannelé de chèvre

26% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 50g
Colis de 12 pièces



Cœur gourmand

Fromage de chèvre frais garni de préparation de fruits.
12 à 13,5% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 80g
Barquette de 4 pièces
Colis de 2 barquettes non panachés

48965 - FIGUE

142814 - MARMELADE CITRON DE SICILE

48963 - MARRON



Les enrobés

Fromage de chèvre frais enrobé à la main.
15 à 25 % de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 80g
Colis de 6 pièces non panachés

57010 - ABRICOT

57009 - AIRELLES

34140 - AMANDINE

61143 - ANANAS

57552 - ECHALOTE/CIBOULETTE

61144 - EXOTIQUE

144890 - FLEURS

46127 - FRUITS ROUGES

57553 - NOISETTE

57013 - NOIX

57011 - POIVRE NOIR

52722 - POMME/CANNELLE

57014 - RAISINS BLONDS

36626 - SOLEIL



Satonnay nu

Fromage de chèvre frais aromatisé.
12% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 100g
Colis de 6 pièces non panachés

44555 - AROME TRUFFE 3,5%
Tuber Aestivum vitt.

40801 - CITRON POIVRE VERT

53680 - MELANGE DE FLEURS

115284 - NATURE

142701 - PAPAYE

53681 - PETALES DE ROSE



Satonnay sous-coque

Fromage de chèvre frais aromatisé.
12% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Pièce de 100g
Colis de 6 pièces non panachés

142671 - PAPAYE
Gencod : 3503965491007

48709 - PETALES DE ROSE
Gencod : 3503965473003

48633 - PETALES DE FLEURS
Gencod : 3503965475007



143972 Le Begau «By Nico»

Crottin frais fondant pomme cannelle
18% de M.G. sur prod. fini
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 100g / Colis de 12 pièces

Disponible à partir du 28/11



146388 Cœur du Berry

Fromage de chèvre.
25% de M.G. sur prod. fini
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 150g / Colis de 4 pièces
Gencod : 3369640014752



115638 Bûchette Sariette

Fromage de chèvre frais.
22% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 100g
Colis de 8 pièces



4301 Apolline aux fleurs

Fromage de chèvre frais enrobé de fleurs
avec une inclusion de bonbon de rose.
18% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 100g
Colis de 12 pièces



177241 Tomette à l'huile

Fromage de chèvre aux baies marinées dans l'huile.
16% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 100g
Colis de 8 pièces



Le Pompon

26% de M.G. sur prod. fini
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 170g / Colis de 4 pièces non panachés

16824 - PIMENT D'ESPELETTE

16825 - POIVRE DE TIMUT



110094 Saint-Julien bûche décorée noix

Spécialité fromagère fondue aux noix.
32 % de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 1,2kg
Colis de 2 pièces



53779 Saint-Julien crok noix

Spécialité fromagère fondue aux noix.
27% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 150g
Colis de 10 pièces
Gencod : 3175350008406



16545 Aligot de l'Aubrac aux cèpes français

LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Barquette de 500g / Colis de 6 barquettes



16546 Aligot de l'Aubrac aux cèpes français

LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Barquette de 500g / Colis de 6 barquettes



21677 Aligot de l'Aubrac à la truffe noire 1%

Tuber Mélanosporum.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE
Barquette de 300g
Colis de 6 barquettes



Une recette exceptionnelle de Michel et Sébastien Bras
pour des moments privilégiés.

Beurre, Crème & Fromage blanc





Beurre de Baratte «Le Gaslonde»
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 125g / Colis de 12 pièces non panachés



68422 - Doux
82 % de M.G.



68423 - Demi-sel
80% de M.G.

103282 - Demi-sel croquant
80% de M.G.

Le beurre Le Gaslonde est obtenu par barattage de crème préalablement maturée lentement à basse température. Du jaune intense du beurre de printemps due à la chlorophylle et au beta-carotène de l'herbe fraîche au blanc ivoire du beurre d'hiver, sa texture est souple, tendre et soyeuse.



**109950 Beurre de Baratte «Le Gaslonde»
au citron, épices & algues**
Moulage traditionnel à la main.
76% de M.G.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 100g
Colis de 6 pièces

Fusion de la terre et de la mer, il tire son originalité des algues et son intensité des épices. Accords et accompagnements : poissons, crustacés, apéritifs.



**30886 Beurre de Baratte demi-sel «Le Gaslonde»
aromatisé à la truffe noire**
Brisures de truffe noire 5% Tuber Melanosporum.
Fleur de sel de l'île de Ré.
Moulage traditionnel à la main.
76% de M.G.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 100g
Colis de 6 pièces



**109947 Beurre de Baratte demi-sel «Le Gaslonde»
au piment d'Espelette**
Moulage traditionnel à la main.
Fleur de sel de l'île de Ré.
79% de M.G.
LAIT ORIGINE FRANCE
Pièce de 100g
Colis de 6 pièces

A la douceur du beurre de baratte, nous avons associé l'intensité et la chaleur du piment d'Espelette. Accords et accompagnements : viandes rouges, grillades, poissons, plats mijotés, apéritifs, sandwichs.



Beurre de Charentes-Poitou AOP



Mini motte en panier bois

LAIT ORIGINE FRANCE

Pièce de 250g

Colis de 8 pièces non panachés



41120 - DEMI-SEL

80% de M.G.

Gencod : 3199241000355



41119 - DOUX

82% de M.G.

Gencod : 3199241000171



Beurre d'Isigny AOP



Beurre de Baratte.

LAIT ORIGINE FRANCE

Panier de 5kg



64358 - DEMI-SEL

80% de M.G.



64344 - DOUX

82% de M.G.



116232 Crème d'Isigny AOP



38% de M.G.

LAIT ORIGINE FRANCE

Pot de 40cl

Colis de 6 pots



Gencod : 3265776109105



Accompagnement Fromage





Pâte de fruits

Préparation à base de fruits à servir en accompagnement de fromages.

Pain de 1.3kg env.

Colis de 1 pain

DDM 12 mois*

235632 - Cerise noire, chocolat & piment d'Espelette

235633 - Coing

235634 - Figues & noix concassées



237378 Pain de dattes aux noix

Pièce de 200g

Colis de 12 pièces

DDM 6 mois*

Gencod : 8437006555043



237379 Pain de figues aux amandes

Pièce de 200g

Colis de 12 pièces

DDM 6 mois*

Gencod : 8437006555036



252623 Toast abricot & pistache

Boîte de 75g

Colis de 6 boîtes

DDM 3 mois*

Gencod : 8718182902464



252622 Toast cranberry & noisette

Boîte de 75g

Colis de 6 boîtes

DDM 3 mois*

Gencod : 8718182902426



252624 Toast figue & amande

Boîte de 75g

Colis de 6 boîtes

DDM 3 mois*

Gencod : 8718182902440



177377 Amande blanche nature entière

BARGUES

Sachet de 1kg / Colis de 12 sachets



180867 Abricot moelleux
MAITRE PRUNILLE N°4
Barquette de 1kg
Colis de 8 barquettes

241889 Cranberries séchées
Les graines du Père Pajo
Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets

243907 Pruneau dénoyauté
MAITRE PRUNILLE
ORIGINE FRANCE
Sachet de 1kg
Colis de 10 sachets



551059 Confiture cerise noire
Pot de 220g / Colis de 6 pots
Gencod : 3441260007205



551064 Confiture figue noire
Pot de 220g / Colis de 6 pots
Gencod : 3441260007274



154802 Confiture trio gourmand
Cerises noires au piment d'Espelette, Confit de poires Williams au Sauternes, Confit de figues aux raisins.
Pot de 40g / Lot de 3 pots / Colis de 5 lots
Gencod : 3441260001005



554536 Kit gourmand

7 parfums :
6 pots/parfums.
- Figs aux raisins
- Cerise au piment d'Espelette
- Poire Williams au Sauternes
- Coing aux épices douces
- Pommes au beurre salé
- Mirabelles au Riesling
- Fruits des bois
Pot de 100g / Kit de 42 pots

Idéal pour associer avec vos plateaux de fromages !