

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



MÉDAILLE DE BRONZE POUR LE SAINT-NECTAIRE FERMIER AOP CROIX SAINT ROBERT LORS DU MONDIAL DU FROMAGE 2023



DEUX MÉDAILLES D'OR AU MONDIAL DU FROMAGE 2025 :

- SAINT NECTAIRE AOP FERMIER SUR PAILLE CROIX SAINT-ROBERT
- LA FOURME D'AMBERT FERMIÈRE AOP CROIX SAINT ROBERT



TROIS MÉDAILLES D'OR AU CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON 2024 :

- 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 D'OR AU CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON 2026 :

- LE SAINT-NECTAIRE FERMIER PAILLE AOP CROIX SAINT ROBERT



MÉDAILLES D'ARGENT AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DE PARIS 2026 :

- LE LE SAINT-NECTAIRE FERMIER PAILLE AOP CROIX SAINT ROBERT - GAEC FLORET



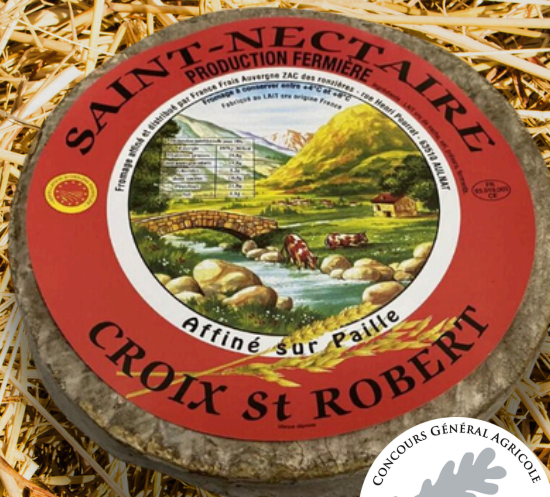
MÉDAILLE D'OR LORS DE LA 2^e ÉDITION DU CONCOURS NATIONAL DE FROMAGES À ISSOIRE POUR LE SAINT-NECTAIRE FERMIER AOP CROIX SAINT ROBERT



2^{ÈME} PRIX DANS LA CATÉGORIE CHALLENGE AFFINEUR AU CONCOURS OFFICIEL AOP SAINT NECTAIRE 2023

Félicitations aux fidèles producteurs et aux équipes !
Leur persévérance et leur travail au quotidien leur ont permis de remporter ces récompenses.

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 noisetée 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

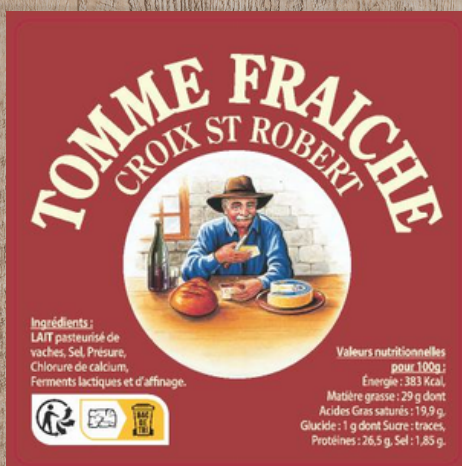
- Nombre d'UVC : 4
- Poids net : 0.72 Kg & 1 Kg
- Dimensions mm (L x l x h) : 230 x 230 x 85

Palette

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

Tomme Fraiche

400/500 g



Descriptif

La tomme fraiche à un goût délicatement lacté et à la texture souple et fondante. Idéale pour la préparation de recettes traditionnelles comme l'aligot ou la truffade, elle offre un filant généreux et une belle onctuosité à chaud.

Caractéristiques

- Fromage au lait pasteurisé de vache
- Poids 400/500 g
- Fromage à pâte fraîche
- Dimensions : Largeur (8 Cm), Longueur (15 Cm) & Hauteur (2 Cm)
- Conservation : De 0 à +6 °C Maximum

Affinage

Ce fromage est non-affiné.

Logistique

Colis

- Nombre d'UVC : 5
- Poids net : 2.5 Kg
- Dimensions mm (L x l x h) : 260 x 260 x 60

Palette

- Nombre de colis / palette : 120
- Poids Net : 300 Kg Environ
- Colisage : 12 colis x 10 couches

Le Massif



Descriptif

Le Massif est une tomme 100 % lait de bufflonne, née d'une collaboration avec la fromagerie Les Bufflonnes du Sud. Élaborée à partir du lait de 7 troupeaux du Cantal et de l'Aveyron, elle a été développée après plusieurs mois de recherche. Son affinage de 10 semaines minimum lui confère des arômes subtils et une belle intensité. Son format généreux de 4,5 kg et son identité ancrée dans le Massif central en font un fromage premium, original et différenciant.

Caractéristiques

- Fromage au lait pasteurisé de bufflonne
- Poids 4.5 kg
- Fromage à pâte pressée non cuite
- Dimensions : Diamètre (27 Cm) & Hauteur (10 Cm)
- Conservation : De 0 à +6 °C Maximum

Affinage

Ce fromage est affiné dans notre cave pendant 10 semaines minimum.

Logistique

Colis

- Nombre d'UVC : 1
- Poids net : 4.5 Kg
- Dimensions mm (L x l x h) : 310 x 330 x 120

Palette

- Nombre de colis / palette : 80
- Poids Net : 360 Kg Environ
- Colisage : 8 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 23 %
250 G CROIX ST ROBERT
34454



GAPERON
180 G CROIX ST ROBERT
555825



TOMME FRAICHE 400/600G
CROIX ST ROBERT
41832



TOMME LE MASSIF 37% MG
LAIT DE BUFFLONNE 4.5KG
CROIX ST ROBERT
145953

CODE	DÉSIGNATION	GEN CODE
142698	ST NECTAIRE AOP FERMIER 24 % AFF. PAILLE 1,6KG CROIX ST ROBERT	3376830000150
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
34454	GAPERON 23 % 250 G CROIX ST ROBERT	3465340607116
555825	GAPERON 180 G CROIX ST ROBERT	3465340607512
41832	TOMME FRAICHE 400/600G CROIX ST ROBERT	3376830001379
145953	TOMME LE MASSIF 37%MG AU LAIT DE BUFFLONNE 4.5KG CROIX ST ROBERT	3376830002277



Une fédération
de distributeurs
qui appartient
à des agriculteurs.



1 Avenue Henri Pourrat 63510 Aulnat



info@ffauvergne.fr



04.73.60.36.00



www.ffauvergne.fr

