

# Saveurs 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 Crémierie

#### 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.  
Édité 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 !



**551907** Grand fromage «Le Gaslonde»  
LAIT DE FRANCE  
Moulage manuel à la louche.  
22% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 800g  
Colis de 2 pièces



**34106** Camembert de Normandie AOP  
«Le Gaslonde»  
LAIT DE FRANCE  
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



**551573** Petit Camembert  
«Le Gaslonde»  
LAIT DE FRANCE  
22% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 150g  
Colis de 9 pièces



**16897** Petit délice du  
Cotentin aux herbes  
«Le Gaslonde»  
LAIT DE FRANCE  
19% de M.G. sur prod. fini  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 150g  
Colis de 6 pièces



**16899** Petit délice  
du Cotentin  
au piment d'Espelette  
«Le Gaslonde»  
LAIT DE FRANCE  
19% de M.G. sur prod. fini  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 150g  
Colis de 6 pièces



**16434** Petit délice du Cotentin à la truffe noire 1%  
«Le Gaslonde»  
LAIT DE FRANCE  
Tuber Melanosporum.  
19% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 150g / Colis de 6 pièces



**16435** Délice du Cotentin à la truffe noire 1.5%  
«Le Gaslonde»  
LAIT DE FRANCE  
Tuber Melanosporum.  
18% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 800g / Colis de 2 pièces





**LAIT DE FRANCE** 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

**LAIT DE FRANCE** 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 litiée et au délicat goût de noisette. Cette mimolette est affinée au minimum 18 mois sur des planches d'épicéa. Spécialité des Hauts de France, elle est appréciée dans toutes les régions.



**RÉAO LAIT DE FRANCE** 17001 Maxi Délice au Calvados  
22% de M.G. sur prod. fini  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 1kg / Colis de 1 pièce

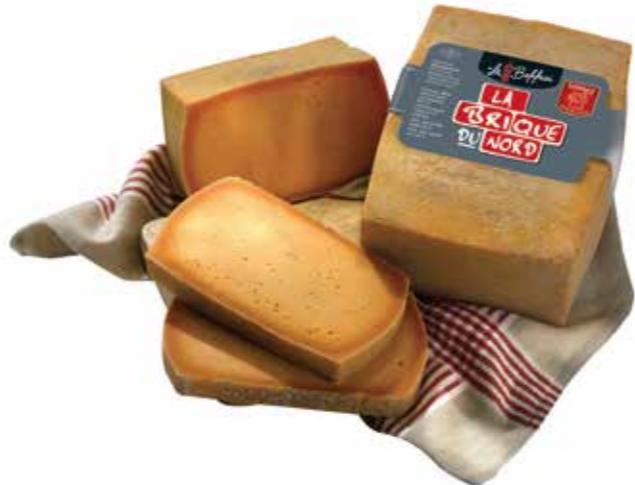
**RÉAO LAIT DE FRANCE** 16999 Délice au Calvados  
22% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 250g / Colis de 4 pièces  
Gencod : 3332621095217

**RÉAO LAIT DE FRANCE** 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 sucrerie.



Le Beffroi sélectionne et affine des fromages du Nord. Au sein de sa cave, les mimolettes sont affinées sur des planches en épicéa. 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.



**LAIT DE FRANCE** 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

**LAIT DE FRANCE** 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 litiée et au délicat goût de noisette. Cette mimolette est affinée au minimum 18 mois sur des planches d'épicéa. Spécialité des Hauts de France, elle est appréciée dans toutes les régions.

**LA CAVE DE MAÎTRE PIERRE**  
[Authenticité retrouvée]

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.



**LAIT DE FRANCE** 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



**LAIT DE FRANCE** 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



**LAIT DE FRANCE** 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



**LAIT DE FRANCE** 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



**LAIT DE FRANCE** 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 Edouard 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<sup>ème</sup> 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 Edouard CONUS où ils expriment leur goût fruité et aromatique.



**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



**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



**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



8



**53182 Kaltbach onctueux et corsé**  
34% 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.



**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



**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 panachées

**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 passeport 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 développent 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



**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



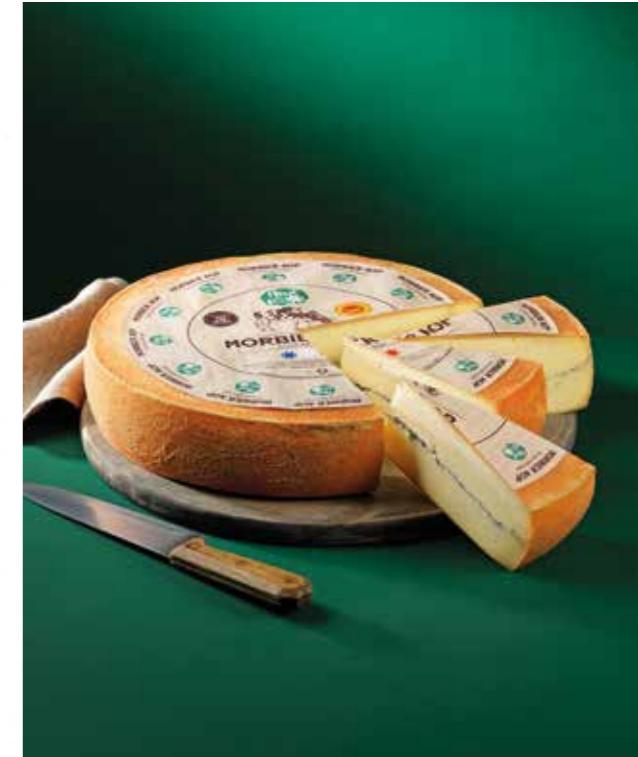
Depuis plus de 20 ans, la marque Fleur de Pré garantit l'assurance d'une sélection rigoureuse de fromages auprès de producteurs locaux. Soulignant la passion de ces derniers pour leur métier, les fromages Fleur de Pré sont un gage de qualité et de confiance. La marque couvre une large gamme des meilleures 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**



**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





**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



**32113** Livarot AOP  
 22% de M.G. sur prod. fini.  
 LAIT ORIGINE FRANCE  
 Pièce de 250g / Colis de 6 pièces  
 Gencod : 3700090423358



**32118** Chaource AOP  
 22% de M.G. sur prod. fini.  
 LAIT ORIGINE FRANCE  
 Pièce de 250g  
 Colis de 6 pièces  
 Gencod : 3606520321181



**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





**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.





 **144894** Moelleux au chèvre  
22,2% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 1.7kg env.  
Colis de 1 pièce



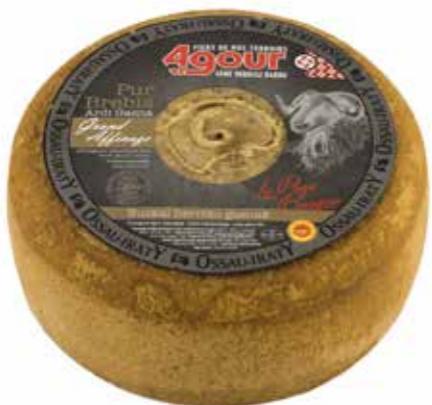
 **49364** Tomme Brebiro  
Fromage de brebis.  
36% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 10kg env.  
Colis de 1 pièce



 **43626** Tomme mixte chèvre/brebis  
39,2% de M.G. sur prod. fini.  
Pièce de 4.3kg env.  
Colis de 1 pièce



 **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.finie  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 4.5kg env. / Colis de 2 pièces

## Nougat revisité Ossau-Iraty AOP et Vanille par Romain Le Gal

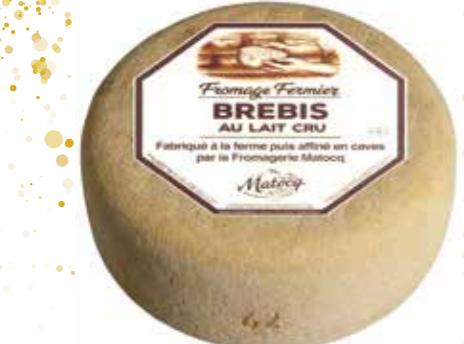


### Ingédients :

- > 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



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



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



**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



**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



**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

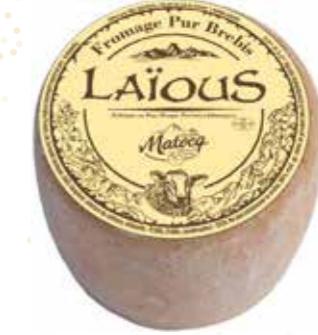


**143288** Gouda de Noël  
Affinage 18 mois  
33% de M.G. sur prod. fini.  
Pièce de 12kg env.  
Colis de 1 pièce



**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

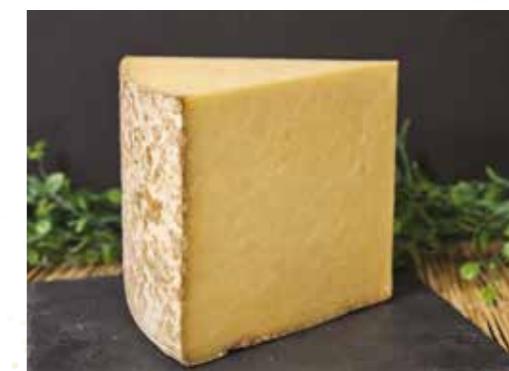
**109699** Laguiole AOP Grand Aubrac 1/16  
Affinage de 10 à 15 mois  
32% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 3kg env. / Colis de 4 pièces



**36609** Tommette de brebis Laïous  
36% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 600g env.  
Colis de 5 pièces



**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



**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

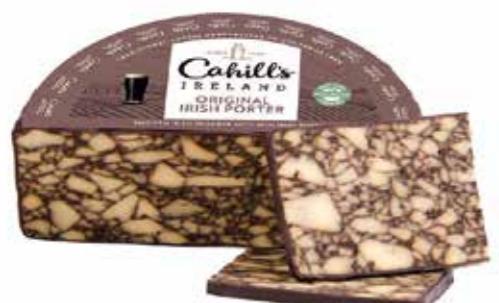
**124264** Cantal AOP fermier  
Affiné 8 mois minimum  
30% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 5kg env. / Colis de 1 pièce



LAIT DE FRANCE 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



LAIT DE FRANCE 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



LAIT DE FRANCE 21834 Cheddar Irish Porter  
31% de M.G. sur prod. fini.  
Pièce de 2.25kg env.  
Colis de 1 pièce



LAIT DE FRANCE 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



LAIT DE FRANCE 143873 Cheddar Dorset AOP réserve  
Affinage 12 mois.  
35% de M.G. sur prod. fini.  
Pièce de 1.65kg env. / Colis de 2 pièces



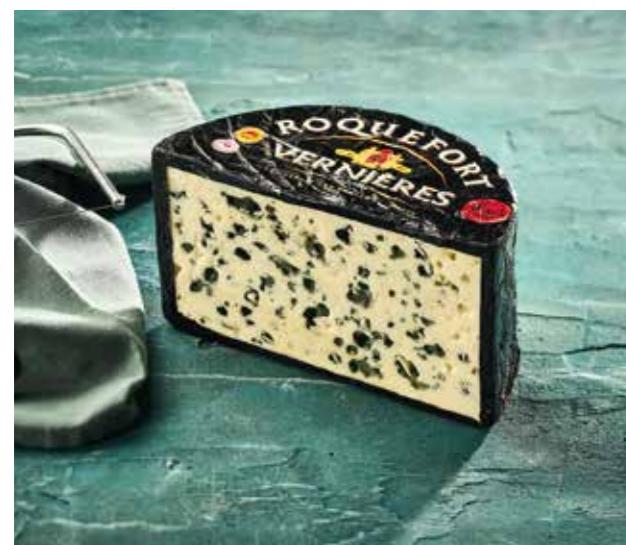
LAIT DE FRANCE 144284 Le fleuri de Rosheim  
Tommette aux fleurs.  
31% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 500g env.  
Colis de 6 pièces



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



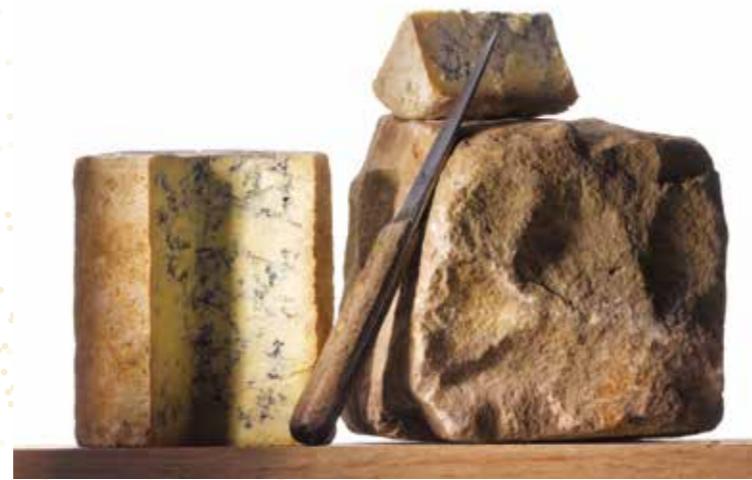
**119983 Roquefort AOP Black Label**  
Fromage de brebis.  
31% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Demi-pièce de 1.4kg env.  
Colis de 4 pièces



**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



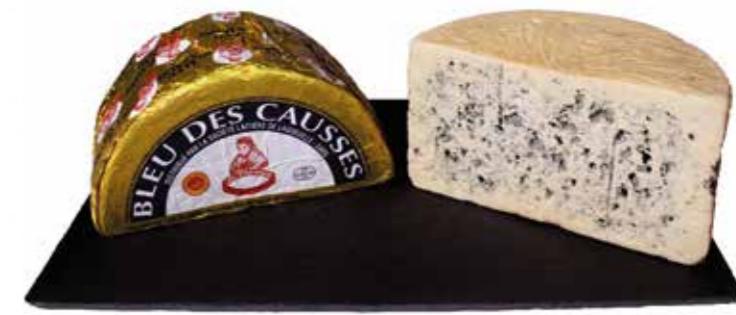
**114829 Bleu d'Auvergne AOP «La Mémée»**  
29% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 2.5kg env.  
Colis de 2 pièces



**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



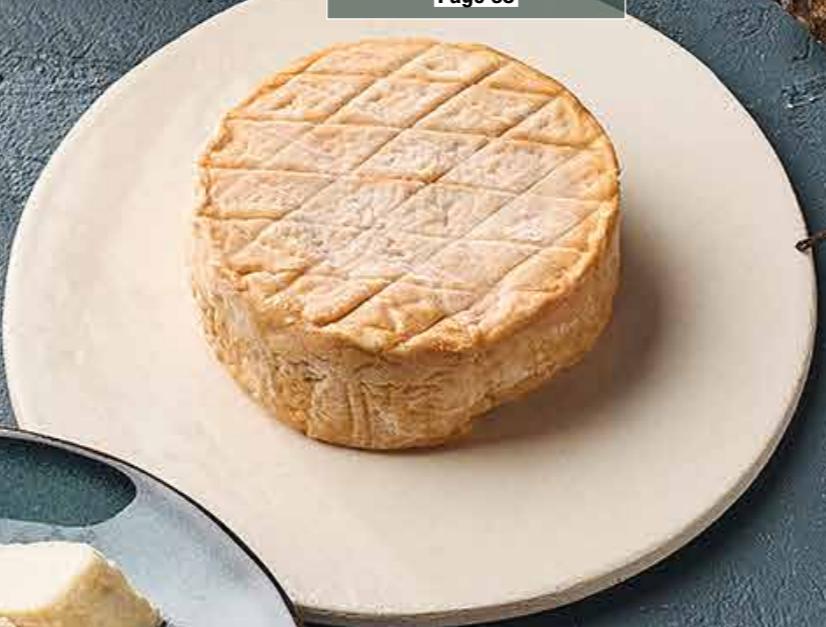
171940 Appenzeller  
Page 8



68423-Beurre de baratte demi-sel  
Page 46



21556-Epoisses AOP  
Page 38



143131-Perail 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



**Pâte PERSILLEE**  
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 melle  
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



**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



**555312** Tome de Provence  
Fromage de chèvre.  
23% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 100g  
Colis de 8 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



**143499 - AUX TRUFFES 3,5%**  
Fromage de chèvre.  
Truffe Tuber Melanosporum.  
**143498 - CENDREE**  
26% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 100g  
Colis de 6 pièces non panachés



**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



**57177** 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



**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



**144917** Cabriole du Vercors  
Fromage de chèvre.  
25% de M.G. sur prod. fini.  
Pièce de 140g / Colis de 9 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



**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



**177072** Le Compostelle  
Fromage de chèvre.  
23% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 120g  
Colis de 6 pièces



**Pouigny 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 - LAITIERE**  
**59674 - FERMIERE**



**143673 Camembert di Bufala**

Fromage au lait de bufflonne.  
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 bufflonne.  
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



**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



**143131 Pérail des Cabasses IGP**

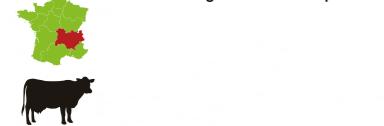
Fromage de brebis.  
24% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 150g / Colis de 9 pièces

«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 « peralhiéra », 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.»

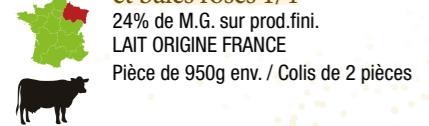
Romain Le Gal, MOF Fromager



**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



**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



**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



**42673** Neufchâtel AOP Cœur les Cateliers  
24% de M.G. sur prod.fini  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 200g / Colis de 6 pièces  
Gencod : 3023260026273





**Crèmeux du Jura**  
23% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT ORIGINE FRANCE

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

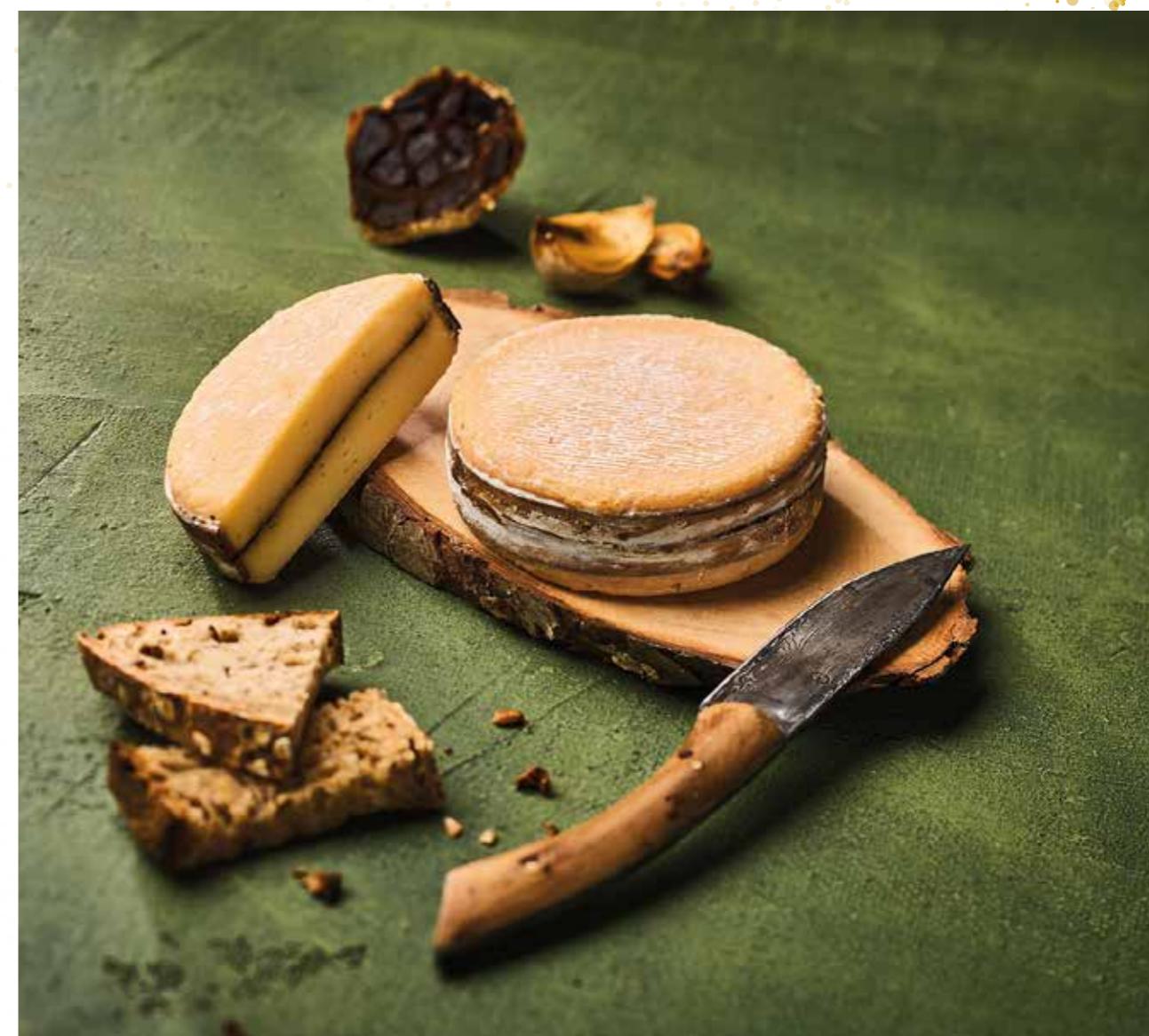
**177321** - Pièce de 250g  
Colis de 6 pièces  
Gencod : 3370010001166



**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

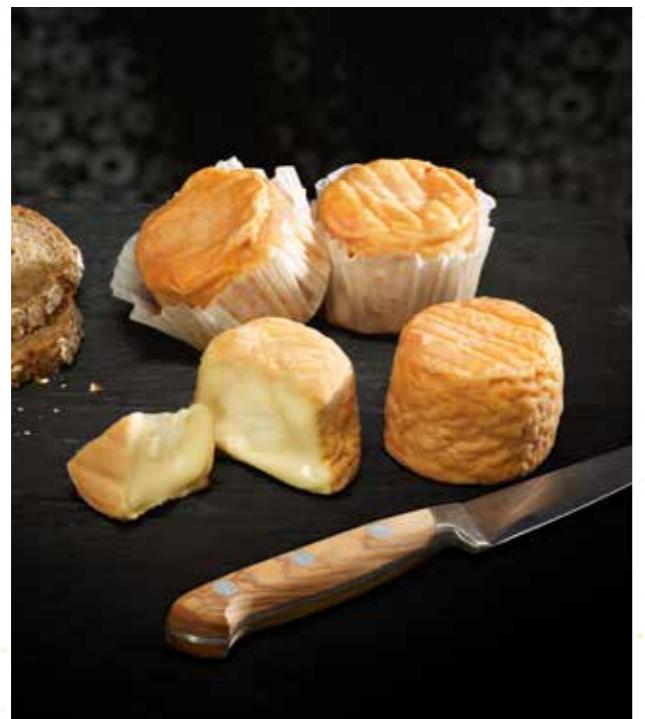
**Papier Bleu**

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





• **LAIT DE FRANCE** 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



• **LAIT DE FRANCE** **67751** Trou du cru  
Affiné au Marc de Bourgogne.  
25% de M.G. sur prod.finie  
LAIT ORIGINE FRANCE  
Pièce de 60g / Barquette de 6 pièces / Colis de 2 barquettes



• **LAIT DE FRANCE** **45590** Maroilles AOP fermier  
29.6% de M.G. sur prod. fini.  
LAIT CRU ORIGINE FRANCE  
Pièce de 750g  
Colis de 12 pièces



• **LAIT DE FRANCE** **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



*Fro mage 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



**48965 - FIGUE**  
**142814 - MARMELADE CITRON DE SICILE**  
**48963 - MARRON**  
**LAIT DE FRANCE**  
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



**LAIT DE FRANCE**  
**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**
- 46127 - FRUITS ROUGES**
- 57009 - AIRELLES**
- 57553 - NOISETTE**
- 34140 - AMANDINE**
- 57013 - NOIX**
- 61143 - ANANAS**
- 57552 - ECHALOTE/CIBOULETTE**
- 57011 - POIVRE NOIR**
- 52722 - POMME/CANNELLE**
- 57014 - RAISINS BLONDS**
- 36626 - SOLEIL**
- 144890 - FLEURS**



**LAIT DE FRANCE**  
  
**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**



**LAIT DE FRANCE**  
  
**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



**LAIT DE FRANCE**  
  
**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



**LAIT DE FRANCE**  
  
**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



**LAIT DE FRANCE**  
  
**115638 Bûchette Sariette**  
 Fromage de chèvre frais.  
 22% de M.G. sur prod. fini.  
 LAIT ORIGINE FRANCE  
 Pièce de 100g  
 Colis de 8 pièces



**LAIT DE FRANCE**  
  
**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



**LAIT DE FRANCE**  
  
**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



**LAIT DE FRANCE**  
  
**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**



**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 panachées

**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.

**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.



• **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.

- Figues 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 !