Le Savoir Frais

CATALOGUE PROLAIDIS 2026/2027



PROLAIDIS

FRANCE FRAIS

Une fédération de distributeurs qui appartient à des agriculteurs.



Sommaire



Apéritif & Snacking p.4 à 11



Les Hauts de France p.12 à 25



L'Europe des Fromages p.26 à 57



Les Croûtes Lavées p.58 à 67



Les Croûtes Fleuries p.68 à 79



Les Fromages de Chèvre p.80 à 101



Occitanie & Lait de Brebis p.102 à 111



Fromages des Régions p.112 à 131



Raclettes & Fondues p.132 à 141



Plateaux & Douceurs p.142 à 149



Beurre, Crème, Œufs p.150 à 157



Desserts Lactés p.158 à 163



Fleur de Pré p.164 à 171



Campagne de France p.172 à 182

Apéritif & Snacking



p.4 à 11

Apéritif & Snacking



Apéritif & Snacking



183564
Peppersweet, bocal 1.5 kg
Peppersweet farcis au fromage de brebis. Fabriqué en Autriche. Poids 1.5 kg - net égoutté 1 kg



183392
Peppersweet 1.3 kg
Peppersweet farcis au fromage frais de vache et de brebis. Fabriqué en Autriche.
Poids 1.3 kg - net égoutté 800 g.



177157
P'tit chèvre apéro x 8
Petits fromages de chèvre au lait entier pasteurisé en forme de besaces, saupoudrés de différentes épices. Fabriqué dans le Périgord. Poids 8 g x 8.
M.G. pds total 23 %. Cdt x 12.
Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO | SAISON



45908
Cigrillons chèvre pralines 25 x 5 g
Petits fromages de chèvre pasteurisés, enrobés curry, paprika, estragon, poivre gris ou pétales de rose. Fabriqué en Dordogne. Poids 25 x 5 g.
M.G. pds total 22 %. Cdt x 6.
Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO | SAISON





156145
Bouchons fruits 140 g
Assortiment de 12 mini fromages au lait cru de chèvre, décorés de fruits secs : noix, raisins, abricots. Idéal pour l'apéritif. Fabriqué en Bourgogne.
Poids 140 g. M.G. pds total 12 %. Cdt x 4.
Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO



18022
Bouchons aromatisés 140 g
Assortiment de 12 mini fromages au lait cru de chèvre, décorés d'un mélange aromates, curry, ail fines herbes. Idéal pour l'apéritif. Fabriqué en Bourgogne. Poids 140 g. M.G. pds total 12 %.
Cdt x 4. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO



18035
Bouchons "France" 140 g
Assortiment de 12 mini fromages au lait cru de chèvre, décorés aux couleurs du drapeau français : bleuet, nature et mélange d'aromates. Idéal pour l'apéritif. Fabriqué en Bourgogne. Poids 140 g.
M.G. pds total 12 %. Cdt x 4. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO

Apéritif & Snacking



143174
Billes apéritives ail et fines herbes 90 g

Billes de fromage à pâte molle au lait de vache pasteurisé, enrichi en crème. Enrobage ail et fines herbes. Fabriqué en Bourgogne. Poids 90 g.
M.G. pds total 25%. Cdt x 12. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO



143175
Billes apéritives bruschetta 90 g

Billes de fromage à pâte molle au lait de vache pasteurisé, enrichi en crème. Enrobage bruschetta. Fabriqué en Bourgogne. Poids 90 g.
M.G. pds total 25%. Cdt x 12. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO



143173
Billes apéritives au son de moutarde 90 g

Billes de fromage à pâte molle au lait de vache pasteurisé, enrichi en crème. Enrobage son de moutarde. Fabriqué en Bourgogne. Poids 90 g.
M.G. pds total 25%. Cdt x 12. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO



18032
Apéro' vache nature 80 g

Petits fromages au lait de vache thermisé. Idéal pour l'apéritif. Fabriqué en Bourgogne. Poids 80 g.
M.G. pds total 39 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO



18033
Apéro' vache ail et fines herbes 80 g

Petits fromages au lait de vache thermisé, parfumés d'un mélange ail et fines herbes. Idéal pour l'apéritif. Fabriqué en Bourgogne. Poids 80 g.
M.G. pds total 39 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO



18034
Apéro' vache piment d'Espelette 80 g

Petits fromages au lait de vache thermisé, parfumés au piment d'Espelette. Idéal pour l'apéritif. Fabriqué en Bourgogne. Poids 80 g. M.G. pds total 39 %.
Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO



Apéritif & Snacking





45995
Plateau snacking 320 g

Assortiment de bouchées de chèvre pasteurisé, aromatisées estragon, poivre, curry paprika, figue, tomate confite, abricot et pruneaux.
Fabriqué en Dordogne. Poids 320 g. M.G. 22 %.
Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SAISON | SUR PRÉCO



41421
Toastichaud 11,7 g x 15

Palets de fromage au lait chèvre pasteurisé, enrobés de poitrine de porc fumée, présentés sur mini toasts. A cuire au four traditionnel quelques mn. Fabriqué dans les Deux-Sèvres.
Poids 165 g. Cdt x 6 barquettes de 15 pièces.
Commercialisable au L.S.

SAISON | SUR PRÉCO



46872
Cabrichaud à la poitrine fumée 120 g L.S.

Petits fromages de chèvre frais enrobés de fines tranches de poitrine de porc fumée. A dorer à la poêle ou au four. Fabriqué dans le Lot
Poids 30 g x 4 = 120 g. Cdt x 6 barquettes de 4 pièces. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO



144405
Cabrichaud à la poitrine fumée 160 g

Petits fromages de chèvre frais enrobés de fines tranches de poitrine de porc fumée, présentés en barquette bois. A dorer à la poêle ou au four. Fabriqué dans le Lot. Poids 40 g x 4 = 160 g. Cdt x 8 barquettes de 4 pièces. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO



52723
Chèvrefour 120 g

Fromage de chèvre affiné, au lait entier pasteurisé. Présenté en boite bois pour passage au four.
Fabriqué dans le Périgord. Poids 120 g.
M.G. pds total 24 %. Cdt x 6.
Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO

Apéritif & Snacking

GAMME À CHAUFFER



47635

La Boite à fromages "Massif du Jura" 200 g

Fromage à pâte molle à croûte lavée au lait de vache pasteurisé, présenté sanglé d'une écorce d'épicéa. Se déguste en boîte chaude. Produit Bleu Blanc Coeur. Fabriqué en Franche-Comté. Poids 200 g.
M.G. pds total 24 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.



103172

Petit camembert à chauffer 150 g Rouzaire

Fromage à pâte molle à croûte fleurie au lait de vache pasteurisé, présenté en boite bois à chauffer. Fabriqué en Seine et Marne. Poids 150 g.
M.G. pds total 20 %. Cdt x 8. Commercialisable au L.S.



45691

Petit Camembert à cuire au four 50 g

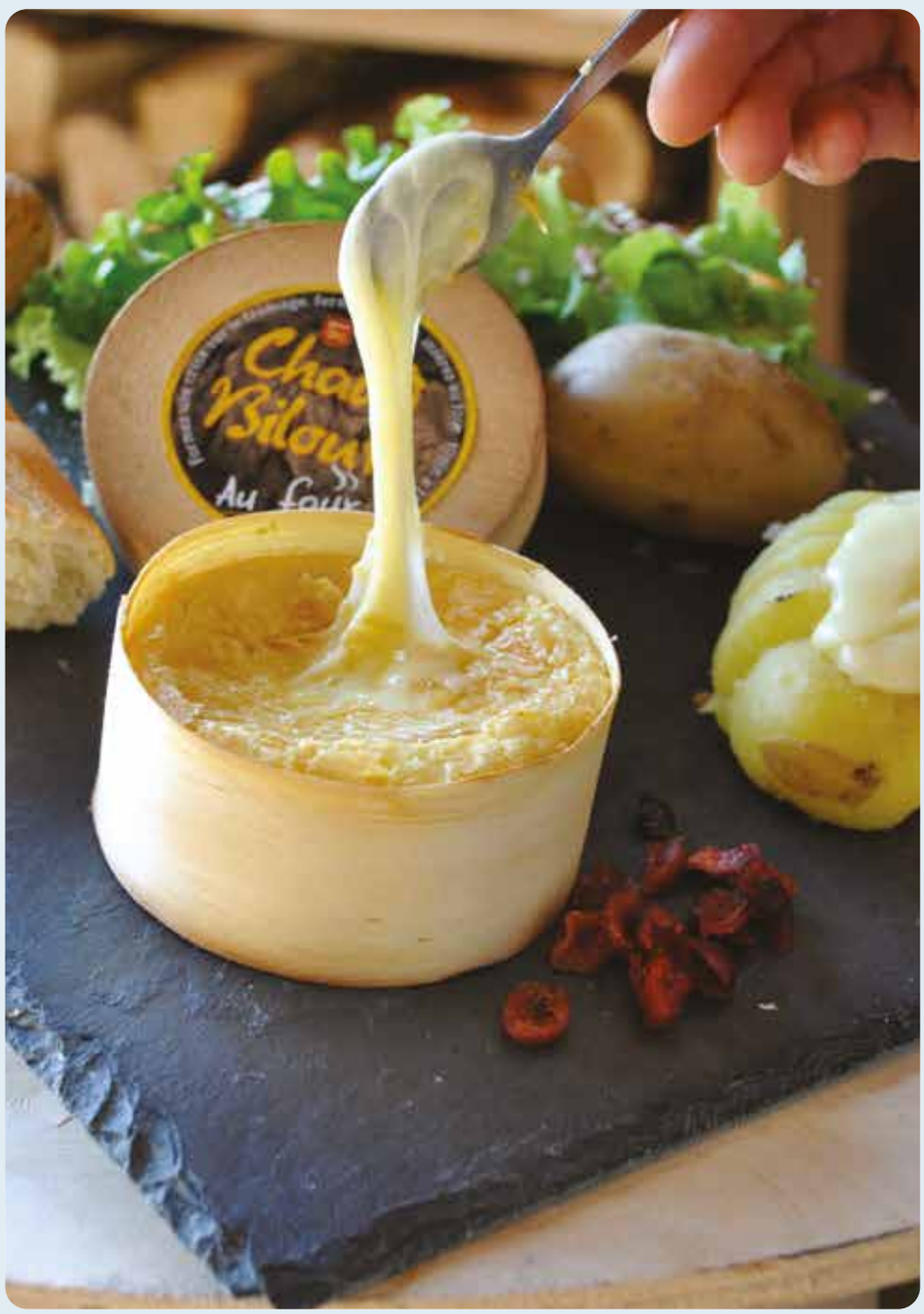
Fromage à pâte molle, à croûte fleurie, au lait de vache pasteurisé, emballé dans un fond bois pour passage au four. Fabriqué en Normandie.
Poids 150g. M.G. pds total 24 %. Cdt x 6.
Commercialisable au L.S.

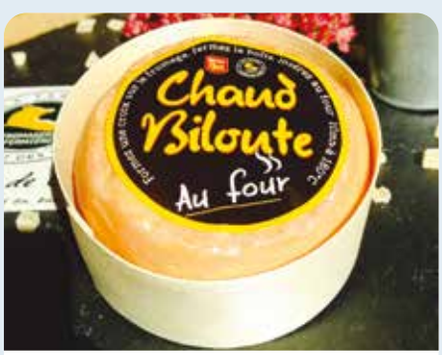


143786

Le Gourmand 320 g, boite chaude

Fromage trappiste à pâte pressée mi-dure, au lait de vache pasteurisé. Conditionné en boite bois, pour cuisson au four. Fabriqué en Belgique. Poids 320 g.
M.G. pds total 27 %. Cdt x 6.
Commercialisable au L.S.





44641

Chaud' Biloute 170 g

Fromage à pâte molle à croûte lavée au lait thermisé de vache, pour utilisation au four. Fabriqué dans le Nord. Poids 170 g. M.G. pds total 27 %. Cdt x 6.
Commercialisable au L.S.

ARTISANAL

GAMME À CHAUFFER

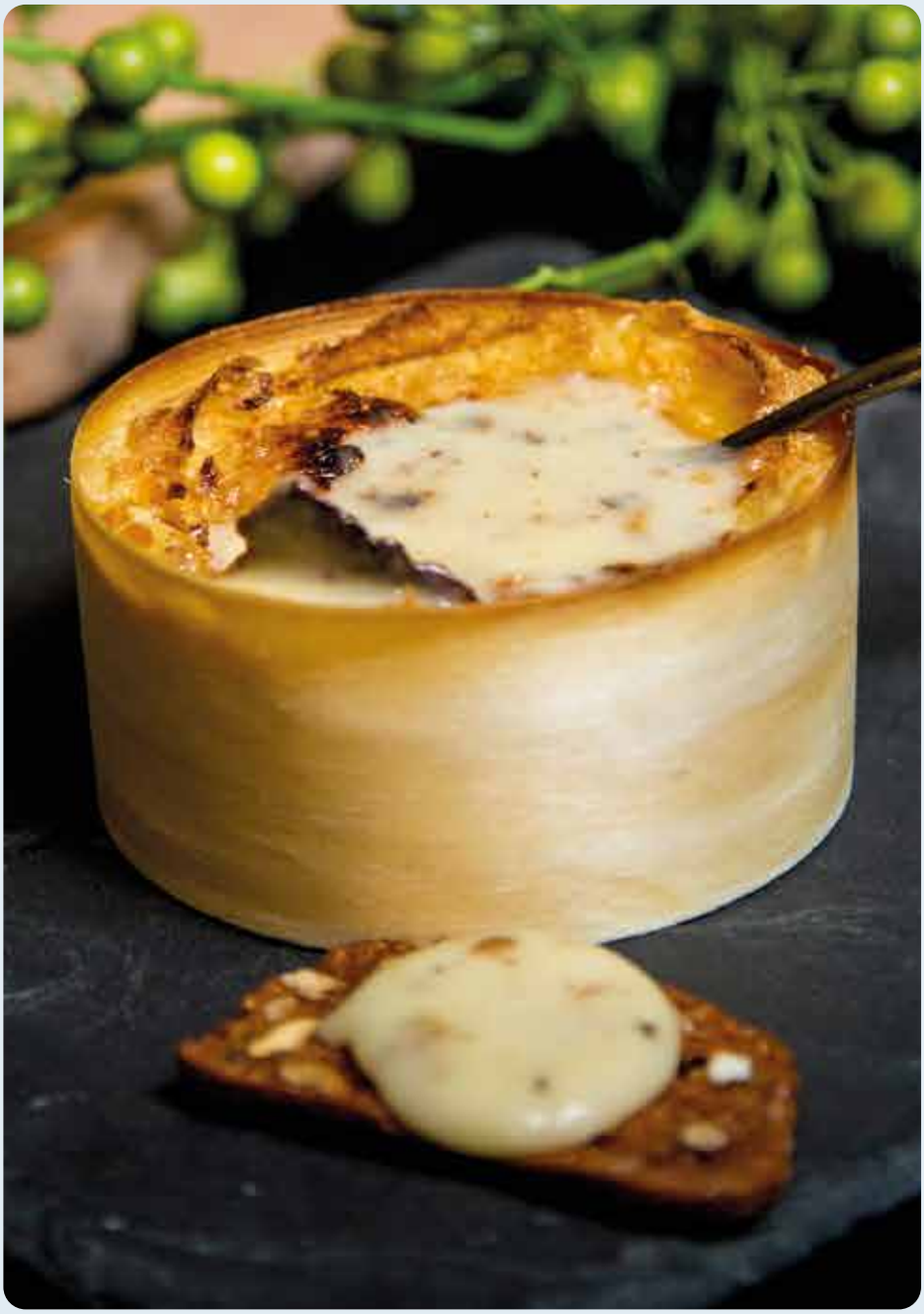
Apéritif & Snacking



177321

Crémeux du Jura 250 g

Fromage à pâte molle à croûte mixte, au lait de vache pasteurisé, sanglé d'épicéa, qui lui confère un goût boisé. Présenté en boite bois. Pour utilisation à chaud ou à froid. Fabriqué dans le Doubs. Poids 250 g. M.G. pds total 20 à 25 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.





144400

Chauffe- moi façon flammenkueche 250 g

Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait de vache pasteurisé, farci de lardons concassés et oignons rissolés. Présenté en boite bois pour passage au four. Affiné dans le Haut-Rhin. Poids 250 g.
M.G. pds total 26 %. Cdt x 4. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO | SAISON



144398

Chauffe- moi ail et fines herbes 250 g

Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait de vache pasteurisé, farci d'une préparation marscarpone/ fines herbes. Présenté en boite bois pour passage au four. Affiné dans le Haut-Rhin. Poids 250 g.
M.G. pds total 26 %. Cdt x 4. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO | SAISON



144925

Chauffe-moi à la truffe d'été 250 g

Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait de vache pasteurisé, garni d'une farce à la truffe (2.5 %). Présenté en boite bois pour passage au four. Affiné dans le Haut-Rhin. Poids 250 g. M.G. pds total 26%. Cdt x 4. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO | SAISON



144399

Chauffe- moi aux épices 250 g

Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait de vache pasteurisé, farci d'un mélange d'épices. Présenté en boite bois pour passage au four. Affiné dans le Haut-Rhin. Poids 250 g. M.G. pds total 26 %. Cdt x 4. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO | SAISON

LE BEFFROI
p.14 à 16

LES HAUTS-DE-FRANCE
p.17 à 25

Les Hauts de France



p.12 à 25

Le Beffroi





43735

Mimolette Beffroi 1/2 vieille 3.5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite, à croûte naturelle mitée, au délicat goût de noisette. Fabriqué en Loire Atlantique ou dans la Meuse. Poids env. 3.5 kg. Affinage 6 mois minimum. M.G. pds total 21 %.



43765

Mimolette Beffroi vieille, 12 mois d'affinage 3.2 kg

Fromage à pâte pressée non cuite, à croûte naturelle mitée, au délicat goût de noisette. Fabriqué en Loire Atlantique. Affinage 12 mois minimum. Poids env. 3.2 kg. M.G. pds total 21 %.



43709

Mimolette Beffroi extra vieille noire, 18 mois d'affinage 3.4 kg

Fromage à pâte pressée non cuite, à croûte naturelle mitée, au délicat goût de noisette. Poids env. 3.4 kg. Affinage 18 mois minimum. M.G. pds total 27 %.



43730

Mimolette Beffroi extra vieille 22 mois d'affinage 3.2 kg

Fromage à pâte pressée non cuite, à croûte naturelle mitée, au délicat goût de noisette. Affinage exceptionnel de 22 mois. Affiné dans le Nord. Poids env. 3.2 kg. M.G. pds total 27 %.

Médaille de bronze au Concours Agricole de Paris 2026



43810

Brique du Nord 1/2 vieille 2.8 kg

Fromage à pâte pressée, à croûte naturelle brossée, au lait de vache pasteurisé. Affinage traditionnel dans nos caves, sur planches bois. Produit Saveurs en Or. Poids env. 2.8 kg. M.G. pds total 28 %.



42737

Pavé des Flandres 2.4 kg

Fromage à pâte pressée, au lait de vache pasteurisé. Fabriqué dans les Flandres belges. Poids env. 2.4 kg. M.G pds total 24 %.

Le Beffroi



50903
Flamiche mimolette 380 g

Pâtisserie fromagère élaborée à base de mimolette 1/2 vieille, à faire gratiner au four. Fabriquée dans les Hauts de France. Poids 380 g. Cdt x 5. Commercialisable au L.S.



50904
Flamiche mimolette / endives 450 g

Pâtisserie fromagère élaborée à base de mimolette 1/2 vieille sur un lit de fondue d'endives, à faire gratiner au four. Fabriquée dans les Hauts de France. Poids 450 g. Cdt x 5. Commercialisable au L.S.



45592
Flamiche au Maroilles 550 g

Pâtisserie fromagère au Maroilles, à faire gratiner au four. Fabriquée en Thiérache.
Poids 550 g. Cdt x 5. Existe aussi en version 300 g. Commercialisable au L.S.

ARTISANAL



Le Beffroi



42732

Maroilles Beffroi A.O.P. 750 g

Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait de vache pasteurisé. Fabriqué en Thiérache. Poids 750 g.
M.G. pds total 27 %.



42744

Maroilles 1/4 Beffroi 200 g A.O.P

Fromage AOP à pâte molle à croûte lavée au lait de vache pasteurisé. Fabriqué en Thiérache.
Poids 200 g. M.G. pds total 26%.
Cdt x 6. Commercialisable au L.S.



42731

Vieux Lille Beffroi 750 g

Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait de vache pasteurisé. Fabriqué en Thiérache.
Produit Saveur en Or. Poids 750 g.
M.G. pds total 26 %.





49008

La Citadelle 1.5 kg

Fromage à croûte mixte au lait de vache pasteurisé, dont la forme rappelle l'architecture des célèbres citadelles Vauban. Fabriqué en Belgique.
Poids env. 1.5 kg.



49009

La Grand'Place 1.3 kg

Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait pasteurisé, dont la présentation évoque les traditionnels centres-villes du Nord.
Fabriqué en Belgique. Poids 1.3 kg.
M.G. pds total 27%.



145809

Le Flamand rouge 4 kg

Fromage à pâte pressée non cuite, au lait thermisé de vache rouge flamande, race historique de la région. Pâte souple de couleur orangée, de type mimolette. Fabriqué dans les Hauts-de-France.
Poids env. 4 kg. M.G pds total 33 %



145816

Le Flamand'or 4 kg

Fromage à pâte pressée non cuite, au lait thermisé de vache rouge flamande, race historique de la région. Fromage à pâte souple de couleur jaune, affiné à la bière 3 Monts. Médaille d'or en 2025 au Mondial du Fromage de Tours. Fabriqué dans les Hauts-de-France. Poids env. 4 kg. M.G pds total 32 %



145817

Le Flandrin 4 kg

Fromage à pâte pressée non cuite, au lait entier thermisé de vache rouge flamande, race historique de la région. Une tomme de Flandre à pâte souple de couleur crème. Médaille d'or en 2025 au Mondial du Fromage de Tours. Fabriqué dans les Hauts-de-France. Poids env. 4 kg. M.G pds total 32 %

Les-Hauts-de-France



124254
Crottin cendré 105 g

Fromage de chèvre fermier au lait cru, affiné, à croûte cendrée. Fabriqué dans les Hauts-de-France. Poids 105 g. M.G. pds total 32 %. Cdt x 6

FERMIER



124253
Ovale nature 145 g

Fromage fermier au lait cru de chèvre, demi-affiné, de forme ovale. Fabriqué dans les Hauts-de-France. Poids 145 g. M.G. pds total 32 %. Cdt x 4

FERMIER



144416
Chèvre frais rond fermier 135 g

Fromage de chèvre frais au lait cru et entier, de fabrication fermière. Fabriqué dans les Hauts-de-France. Poids 135 g. M.G. pds total 17 %. Cdt x 6

FERMIER



143101
Carré Potager au basilic 115 g

Fromage fermier au lait cru de chèvre, demi-affiné, parfumé au basilic.
Fabriqué dans les Hauts-de-France. Poids 115 g. M.G. pds total 32%. Cdt x 5

FERMIER | SUR PRÉCO | SAISON



143102
Chèvre rond au Fenugrec 105 g

Fromage fermier au lait cru de chèvre, demi-affiné, parfumé aux graines de fenugrec. Fabriqué dans les Hauts-de-France. Poids 105 g. M.G. pds total 32%. Cdt x 6

FERMIER | SUR PRÉCO | SAISON

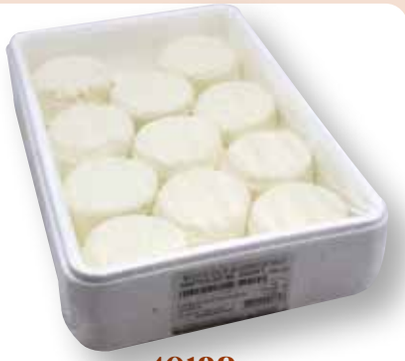


Les-Hauts-de-France



46575
Biquette du Ch'ti 120 g
Fromage lactique au lait cru de chèvre, de fabrication fermière. Fabriqué dans les Hauts-de-France.
Poids 120 g. M.G. pds total 23 %. Cdt x 10

FERMIER



40183
Biquette du Ch'ti frais 90 g
Fromage lactique au lait cru de chèvre, de fabrication fermière, non affiné. Fabriqué dans les Hauts-de-France. Poids 90 g. M.G. pds total 18 %.
Cdt x 11

FERMIER



30747
Rondin du Nord fumé 110 g
Fromage lactique au lait cru de chèvre, de fabrication fermière, goût fumé. Poids environ 110 g.
M.G. pds total 23 %. Cdt x 6

FERMIER



174446
Briquette de l'écaillon cendrée 165 g
Fromage lactique cendré au lait cru de chèvre, de fabrication fermière.
Fabriqué dans les Hauts-de-France.
Poids 165 g. M.G. pds total 23 %. Cdt x 6.
Commercialisable au L.S.

FERMIER



174445
Briquette de l'écaillon nature 165 g
Fromage lactique au lait cru de chèvre, de fabrication fermière. Fabriqué dans les Hauts-de-France.
Poids 165 g. M.G. pds total 21 %. Cdt x 6.
Commercialisable au L.S.

FERMIER



Les-Hauts-de-France





16954

Mimolette tendre 4 kg

Mimolette au lait de vache pasteurisé, à croûte naturelle. Affinée 6 semaines minimum. Fabriqué dans la Meuse. Poids env 4 kg.
M.G. pds total 23 %.



179240

Bergues fermier 2.4 kg

Fromage fermier à pâte pressée non cuite, au lait cru de vache, originaire des Flandres. Traditionnellement allégé et affiné à la bière. Poids env. 2.4 kg. M.G. pds total 7 à 12 %.

FERMIER



16910

Bergues à l'ail des ours 2.8 kg

Fromage fermier à pâte pressée non cuite, au lait cru de vache, parfumé à l'ail des ours. Affiné 3 semaines minimum. Poids env 2.8 kg.
M.G. pds total 3.6 %.

FERMIER SAISON



45881

Palet de Killem 240 g

Fromage fermier au lait cru de vache, fabriqué dans le Nord de la France. Poids 240 g.
M.G. pds total entre 17 et 25 %. Cdt x 6.
Commercialisable au L.S.

FERMIER



59360

Petit Bergues fermier 450 g

Fromage fermier à pâte pressée non cuite et croûte lavée à la bière, au lait cru de vache, affiné environ 4 semaines. Fabriqué dans le Nord. Poids 450 g.
M.G. pds total 7 à 12 %. Cdt x 6.
Commercialisable au L.S.

FERMIER



16909

Bergues mélange jardin 2.8 kg

Fromage fermier à pâte pressée non cuite, au lait cru de vache, parfumé d'un mélange composé de carotte, oignon, poivron, échalote ail et ciboulette. Affiné 3 semaines minimum. Poids env 2.8 kg.
M.G. pds total 3.6 %.

FERMIER SAISON

Les-Hauts-de-France



103054
Dauphin à l'estragon 180 g
Fromage à pâte molle à croûte lavée au lait thermisé de vache, parfumé à l'estragon. Fabriqué dans l'Avesnois. Poids 180 g. M.G. pds total 27 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

FERMIER



174443
Boulette d'Avesnes blanche 180 g
Cette spécialité de forme conique est un mélange de Maroilles jeune et de Maroilles affiné décroûtés, aromatisé poivre/estragon. Lait thermisé. Fabriqué dans l'Avesnois. Poids 180 g. M.G. pds total 29 %. Cdt x 8. Commercialisable au L.S.

FERMIER



174444
Boulette d'Avesnes Paprika 180 g
Cette spécialité de forme conique est un mélange de Maroilles jeune et de Maroilles affiné décroûtés, aromatisé poivre/estragon et enrobé de paprika. Lait thermisé. Fabriqué dans l'Avesnois. Poids 180 g. M.G. pds total 29 %. Cdt x 8. Commercialisable au L.S.

FERMIER



174452
Coeur Avesnois 200 g
Fromage à pâte molle à croûte lavée, en forme de coeur, au lait de vache pasteurisé. Originaire de la Thiérache. Produit Saveur en Or. Poids 200 g. M.G. pds total 22 %. Cdt x 6.
Commercialisable au L.S.



174183
T'chiot Biloute à la bière 170 g
Fromage au lait thermisé de vache, aromatisé à la bière et chapeluré. Produit Saveur en Or. Fabriqué dans l'Avesnois. Poids 170 g. M.G. pds total 29 %. Cdt x 8. Commercialisable au L.S.

ARTISANAL



174414
T'chiot Biloute au cidre 170 g
Fromage au lait thermisé de vache, aromatisé au cidre de l'Avesnois et chapeluré. Produit Saveur en Or. Fabriqué dans l'Avesnois.
Poids 170 g. M.G. pds total 29 %. Cdt x 8.
Commercialisable au L.S.

ARTISANAL



40401
T'chiot Biloute Original 170 g
Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait thermisé de vache. Fabriqué dans l'Avesnois. Poids 170g. M.G. pds total 29%. Cdt x 8. Commercialisable au L.S.

ARTISANAL



44641
Chaud' Biloute 170 g
Fromage à pâte molle à croûte lavée au lait thermisé de vache, pour utilisation au four. Fabriqué dans l'Avesnois. Poids 170 g. M.G. pds total 27 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

ARTISANAL



Les-Hauts-de-France



46439
Pavé à l'échalote 180 g

Fromage à pâte molle et croûte lavée aromatisé à l'échalote, au lait thermisé de vache. Produit Saveur en Or. Fabriqué dans l'Avesnois. Poids 180 g. M.G. pds total 29 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

ARTISANAL



45728
Pavé de l'Helpe affiné à la bière de Jenlain 200 g

Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait de vache pasteurisé, affiné à la bière de Jenlain. Fabriqué en Thiérache. Poids 200 g. M.G.pds total 26 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.



174451
Vieux Lille 1/4 Ferme du Moulin 180 g

Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait thermisé de vache, fabriqué dans l'Avesnois. Produit Saveur en Or. Poids 180 g. M.G. pds total 29 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

FERMIER



46436
Vieux Lille Ferme du Moulin 720g

Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait thermisé de vache. Fabriqué dans l'Avesnois. Produit Saveur en Or. Poids 720 g. M.G. pds total 29 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

FERMIER





46435
Maroilles Ferme du Moulin 720 g A.O.P

Fromage AOP à pâte molle à croûte lavée, au lait thermisé de vache. Fabriqué dans l'Avesnois. Poids 720 g. M.G. pds total 29 %

FERMIER



174447
Maroilles 1/4 Ferme du Moulin 180 g A.O.P.

Fromage AOP à pâte molle à croûte lavée, au lait thermisé de vache. Fabriqué dans l'Avesnois. Poids 180 g. M.G. pds total 29 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

FERMIER



45590
Maroilles 750 g A.O.P. Château Courbet

Fromage fermier à pâte molle à croûte lavée, au lait cru de vache. Fabriqué en Thiérache. Poids 750 g. M.G. pds total 25 %. Cdt x 12

FERMIER

Les-Hauts-de-France



48848

Crème de Maroilles 200 g

Crème de Maroilles prête à l'emploi, conditionnée en pot verre. Fabriquée en Thiérache.
Poids 200 g. M.G. pds total 24 %. Cdt x 6.
Commercialisable au L.S.



16081

Crème de Maroilles fermier 150 g

Crème de Maroilles fermier, conditionnée en barquette avec couvercle. Fabriquée dans l'Avesnois.
Poids 150 g. M.G. pds total 23 %. Cdt x 6.
Commercialisable au L.S.

FERMIER



36315

Le Félait à la truffe 235 g

Fromage à pâte molle à croûte fleurie au lait de vache thermisé. Parfumé à la truffe noire (2%).
Fabriqué dans l'Avesnois.
Poids 235 g. M.G. pds total 27 %. Cdt x 6.
Commercialisable au L.S.

SAISON | SUR PRÉCO | ARTISANAL



16933

Crème de Bienfait 150 g

Spécialité de fromage fondu au lait thermisé de vache, élaborée à partir du fromage Le Bienfait.
Texture onctueuse, idéale à tartiner.
Poids 150 g. M.G. pds total 23 %. Cdt x 6.
Commercialisable au L.S.

SAISON | SUR PRÉCO





30528

Le Bienfait 200 g

Fromage à pâte molle à croûte fleurie au lait thermisé de vache, très doux et savoureux en bouche. Fabriqué dans l'Avesnois.
Poids 200 g. M.G. pds total 27 %. Cdt x 6.
Commercialisable au L.S.

Les-Hauts-de-France



59289

Camembert l'Opale 230 g

Fromage à pâte molle à croûte fleurie, au lait cru de vache. Fabriqué dans le Pas-de-Calais. Poids 230g. M.G. pds total 22%. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

ARTISANAL



52967

Crémeux d'Hardelot 200 g

Fromage à pâte molle à croûte fleurie au lait cru de vache. Fabriqué dans le Pas-de-Calais. Poids 200g. M.G. pds total 30%. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

ARTISANAL



52968

Le Blériot 230 g

Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait de vache pasteurisé. Fabriqué dans le Pas-de-Calais. Poids 230g. M.G. pds total 22,5%. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

ARTISANAL





52969

Le Petit Touquet 200 g

Fromage à pâte molle à croûte lavée au lait de vache pasteurisé, chapeluré. Fabriqué dans le Pas-de-Calais. Poids 200g M.G. pds total 22,5%. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

ARTISANAL



156136

Falaise du Blanc-Nez 3 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait cru de vache. Fabriqué dans le Pas-de-Calais. Poids env. 3 kg. M.G. pds total 31 %.

ARTISANAL

Les-Hauts-de-France



174453
Rollot fermier 280 g

Fromage fermier à pâte molle à croûte lavée, au lait de vache entier thermisé. Produit Saveur en Or. Origine Artois. Poids 280 g. M.G. pds total 22 %. Cdt x 8. Commercialisable au L.S.

FERMIER



47497
Rollot fermier à la bière 280 g

Fromage fermier à pâte molle à croûte lavée à la bière chapeluré. Elaboré avec du lait de vache entier thermisé. Produit Saveurs en Or. Origine Artois. Poids 280 g. M.G. pds total 22 %. Cdt x 8. Commercialisable au L.S

FERMIER



45731
Tomme d'Artois 1.5 kg

Fromage fermier à pâte pressée non cuite brossée, au lait thermisé de vache. Produit Saveur en Or. Fabriqué dans le Pas de Calais. Poids env. 1.5 kg. M.G. pds total 33 %.

FERMIER



145325
Fleur de Fruges fermier 250 g

Fromage à pâte molle à croûte fleurie au lait de vache entier et thermisé. Affinage en cave naturelle 3 semaines. Fabriqué dans le Pas-de-Calais. Poids 250 g. M.G. pds total 25%. Cdt x 8. Commercialisable au L.S.

FERMIER



144414
Roux d'Opale 6 kg

Fromage à pâte pressée non cuite, au lait entier thermisé de vache, à pâte orangée. Produit fermier affiné 4 semaines en cave naturelle. Fabriqué dans les Hauts-de-France. Poids environ 6 Kg. M.G. pds total 31 %.

FERMIER



144415
Tomme de Raoul aux herbes 6 kg

Fromage à pâte pressée non cuite, au lait entier thermisé de vache, parfumé ail et fines herbes. Produit fermier affiné 4 semaines en cave naturelle. Fabriqué dans les Hauts-de-France. Poids environ 6 kg. M.G. pds total 31 %.

FERMIER



145614
Raclette fermière nature 6.7 kg

Fromage à pâte pressée non cuite, de type raclette, au lait de vache entier thermisé. Affinage cave 8 semaines minimum. Fabriqué dans les Hauts-de-France. Poids environ 6.7 kg. M.G. pds total 25 %.

FERMIER



17367
Raclette fermière aux herbes 6.7 kg

Fromage à pâte pressée non cuite, de type raclette, au lait de vache entier thermisé. Parfumé d'un mélange d'ail et de fines herbes. Affinage cave 8 semaines minimum. Fabriqué dans les Hauts-de-France. Poids environ 6.7 kg. M.G. pds total 25 %.

FERMIER



145615
Raclette fermière fumée 6.7 kg

Fromage à pâte pressée non cuite, de type raclette, au lait de vache entier thermisé. Fumage en fumoir à froid. Affinage cave 8 semaines minimum. Fabriqué dans les Hauts-de-France Poids environ 6.7 kg. M.G. pds total 25 %.

FERMIER

Les-Hauts-de-France



42198
Tome de Cambrai 2 kg
Fromage fermier à pâte pressée au lait entier thermisé de vache, originaire du Cambrésis. Affiné à la bière. Poids env. 2 kg.
M.G. pds total 26 %.

FERMIER



124238
Tome à la Bistouille 2.2 kg
Fromage fermier à pâte pressée mi-cuite au lait entier thermisé, affiné à la Bistouille (chicorée, Cognac). Affiné au minimum 4 mois sur planche bois. Produit "Bleu Blanc Coeur". Poids env 2.2 kg.
M.G. 26 %.

FERMIER | SUR PRÉCO



174442
Boulette de Cambrai 100 g
Fromage fermier au lait pasteurisé de vache, à pâte fraîche, aromatisé à l'estragon et au poivre. Fromage originaire du Cambrésis.
Poids 100 g. M.G. pds total 21 %. Cdt x 6

FERMIER | SUR PRÉCO



42738
Mont des Cats Abbaye 1.8 kg
Fromage d'Abbaye à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé. Fabriqué dans le Nord.
Poids env 1.8 kg. M.G. pds total 31 %.





46294
Flamay 600 g
Fromage d'Abbaye à pâte pressée non cuite au lait de vache entier pasteurisé. Fabriqué dans le Nord.
Poids env 600 g. M.G. pds total 31 %. Cdt x 6
Commercialisable en L.S.



52202
Immersus à la bière trappiste 1.6 kg
Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache entier pasteurisé, immergé 48 heures dans de la bière trappiste du Mont des Cats. Fabriqué dans le Nord. Poids env. 1.6 kg. M.G pds total 34 %.



46293
Dessert des Trappistes 500 g
Fromage à pâte pressée non cuite de la famille des fromages trappistes. Fabriqué dans le Nord.
Poids 500 g. M.G. pds total 30 %. Cdt x 6.
Commercialisable en L.S.



124080
Délice de Jenlain 3.2 kg
Fromage à pâte pressée non cuite, au lait pasteurisé de vache, affiné minimum 3 semaines à la bière de Jenlain. Fabriqué dans le Doubs.
Poids env. 3.2 kg. M.G. pds total 29 %.

BELGIQUE
p.28 à 33

PAYS-BAS
p.34 à 37

ROYAUME-UNI & IRLANDE
p.38 à 40

SUISSE
p.41 à 45

AUTRICHE
p.46

GRÈCE / CHYPRE
p.47

ITALIE
p.48 à 52

ESPAGNE
p.53 à 57

L'Europe des Fromages



p.26 à 57

Belgique





145083

Barista café 2 kg

Fromage à pâte mi-dure au lait de vache pasteurisé, parfumé au café. L'extérieur du fromage est couvert de café moulu. Fabriqué en Belgique.
Poids env 2 kg. M.G. pds total 29 %.



45665

Herve L' Exquis affiné à la bière 200 g A.O.P

Fromage à pâte molle à croûte lavée à la bière (Malt d'orge), au lait pasteurisé. Bénéficie de l'Appellation d'Origine Protégée. Fabriqué en Belgique. Poids 200g. M.G. pds total 26%. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.



59297

Herve l'Exquis doux 200 g A.O.P

Fromage à pâte molle et croûte lavée au lait pasteurisé. Bénéficie de l'Appellation d'Origine Protégée. Fabriqué en Belgique.
Poids 200 g. M.G. pds total 27 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.



17012

Pavé d'Ostende 2.8 kg

Fromage à pâte semi-dure à croûte naturelle lavée, au lait de vache pasteurisé. Texture crémeuse. Fabriqué en Belgique.
Poids env 2.8 kg. M.G. pds total 32 %.

ARTISANAL



17011

Bon Vivant à la bière blonde 3 kg

Fromage à pâte semi-dure au lait de vache pasteurisé, affiné à la bière blonde. Riche en saveur. Fabriqué en Belgique. Poids env 3 kg.
M.G. pds total 33 %.

ARTISANAL



17013

Bon Vivant affinage 300 jours 4.5 kg

Fromage à pâte semi-dure au lait de vache pasteurisé, à la texture exceptionnellement crémeuse vu la durée de son affinage. Fabriqué en Belgique. Poids env 4.5 kg. M.G. pds total 39 %.

ARTISANAL



17014

Bon Vivant de chèvre affinage 300 jours 5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de chèvre pasteurisé, à la texture exceptionnellement crémeuse vu la durée de son affinage. Fabriqué en Belgique. Poids env 5 kg. M.G. pds total 39 %.

ARTISANAL

Belgique





144805
Chimay à la bière bleue 300 g

Fromage à pâte pressée non cuite, au lait de vache pasteurisé, affiné à la bière bleue de Chimay. Fabriqué en Belgique. Poids 300g.
M.G. pds total 25 %. Cdt x 6.
Commercialisable au L.S.



46558
Le 1876 de Chimay

Fromage à pâte pressée non cuite, au lait de vache pasteurisé. Fabriqué en Belgique. Poids env. 2,2kg.
M.G. pds total 27%.



46560
Chimay Rectangle 2.2 kg

Fromage à pâte pressée non cuite, au lait de vache pasteurisé. Fabriqué en Belgique. Poids env. 2,2kg.
M.G. pds total 25%.



144864
Chimay à la bière 2.2 kg

Fromage à pâte pressée non cuite, au lait de vache pasteurisé, parfumé à la bière bleue de Chimay. Fabriqué en Belgique. Poids env. 2.2 kg.
M.G. pds total 29 %.



143786
Le Gourmand 320 g, boite chaude

Fromage trappiste à pâte pressée mi-dure, au lait de vache pasteurisé. Conditionné en boite bois, pour cuisson au four. Fabriqué en Belgique. Poids 320 g.
M.G. pds total 27 %. Cdt x 6.
Commercialisable au L.S.

Belgique



37562

Père Joseph 2.4 kg

Fromage à pâte mi-dure au lait de vache pasteurisé, élaboré d'après une recette traditionnelle d'abbaye. Goût prononcé conféré par un affinage naturel. Fabriqué en Belgique. Poids env. 2.4 kg. M.G.pds total 28 %.



31980

Passendale 4 kg

Fromage à pâte mi-dure au lait de vache pasteurisé, à la texture aérée, élaboré selon des méthodes traditionnelles. Fabriqué en Belgique. Poids env. 4 kg. M.G. pds total 28 %.



42736

Saveurs des Flandres 2.7 kg

Fromage à croûte lavée au lait de vache pasteurisé, au goût prononcé. Fabriqué dans les Flandres belges. Poids env. 2.7 kg. M.G.pds total 26 %.





34759

Fromage trappiste 2.1 kg Abbaye d'Orval

Fromage à pâte pressée non cuite au lait entier pasteurisé. Fabriqué en Belgique. Poids env 2.1 kg. M.G. pds total 22 %



40347

Fromage fermier à la Triple Karmeliet 2.5 kg

Fromage à pâte mi-dure au lait cru de vache et à la bière Triple Karmeliet (22%). Fabriqué à la ferme, en Belgique. Poids env. 2,5kg. M.G. pds total 36,5%.

FERMIER

Belgique





47892

Flandrien jeune 1/2 9 kg

Fromage à pâte dure au lait de vache pasteurisé, fabriqué en Flandre Occidentale.
Affiné 6 semaines minimum.
Poids 9 kg. M.G. pds total 30%



16749

Flandrien jeune rouge 1/2 p 9 kg

Fromage à pâte dure au lait de vache pasteurisé, à la pâte de couleur orangée, affiné 6 semaines minimum. Fabriqué en Flandre Occidentale.
Poids 9 kg. M.G. pds total 31%.



47893

Flandrien mi-vieux 1/2 9 kg

Fromage à pâte dure au lait de vache pasteurisé, fabriqué en Flandre Occidentale.
Affiné 6 mois minimum.
Poids 9 kg. M.G. pds total 31 %.



47894

Flandrien vieux 1/2 8 kg

Fromage à pâte dure au lait de vache pasteurisé, fabriqué en Flandre Occidentale.
Affiné 12 mois minimum.
Poids 8 kg. M.G. pds total 32 %.



40845

Flandrien Grand Cru 18 mois 1/2 p 8 kg

Fromage à pâte dure au lait de vache pasteurisé. Fabriqué en Flandre Occidentale.
Poids env. 8 kg. M.G. pds total 35 %.



36313

Flandrien rouge vieux 8 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé. Affiné 12 mois, il présente une pâte orangée avec de petites ouvertures. Son goût est puissant. Fabriqué en Flandre Occidentale.
Poids env. 8.5 kg. M.G. pds total 32%.



59950

Flandrien light 1/2 8 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, allégé en matières grasses mais pas en goût ! Fabriqué en Flandre Occidentale. Poids env 8 kg. M.G. pds total 19 %.

Belgique



46371
Nazareth light 3 kg
Fromage au lait pasteurisé à teneur réduite en matière grasse et en sel, au goût fruité. Fabriqué en Belgique. Poids env 3 kg. M.G. pds total 16%.



46370
Watou 2.4 kg
Fromage à pâte dure au lait de vache pasteurisé. Fabriqué en Belgique. Poids env 2,4 kg. M.G. pds total 27%.



40374
Watou spécial affinage 6/10 semaines 2.85 kg
Fromage à pâte dure au lait de vache pasteurisé, affiné entre 6 et 10 semaines. Poids env. 2.85 kg. M.G. pds total 32 %.



36312
St Bernardus 2.2 kg
Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé. Un fromage doux à la pâte ferme, présentant de petites ouvertures. Fabriqué en Belgique. Poids 2.2 kg. M.G. pds total 27%.





178440
Brigand 2.850 kg
Fromage à pâte mi-dure au lait de vache pasteurisé, à la croûte orangée. Fabrique en Flandre Occidentale. Poids env. 2.850 kg. M.G. pds total 28 %.



68410
Brugge épices rouges 2.5 kg
Fromage crémeux au lait de vache pasteurisé, aux saveurs méridionales (tomates, poivrons, piments), idéal en cubes pour l'apéro. Fabriqué en Belgique. Poids env 2.5 kg. M.G. pds total 33%.



48952
La Comtesse de Brugge 1/2 p 2.5 kg
Fromage à pâte dure au lait pasteurisé, à la texture fondante et saveur étonnament fruitée, une grande dame dans la gamme des Fromages de Brugge ! Affiné 8 à 10 mois. Fabriqué en Belgique. Poids env. 2.5 kg. M.G. pds total 29 %.



40448
Vieux Brugge cubes 150 g
Cubes de fromage au lait de vache pasteurisé affiné. Idéal pour l'apéritif. Fabriqué en Belgique. Poids 150 g. M.G. pds total 33%. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

Belgique



16061
Brugge Or cubes 150 g
Cubes de fromage au lait de vache pasteurisé Brugge d'or. Idéal pour l'apéritif. Fabriqué en Belgique. Poids 150 g. M.G. pds total 29%. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO



40376
Brugge Prestige 1/2 p 5 kg
Fromage au lait pasteurisé, à pâte dure, affiné 18 mois . Fabriqué en Belgique exclusivement avec le lait du mois de mai. Poids env 5 kg. M.G. pds total 36%.



178438
Fleuron de Brugge 2 kg
Fromage à croûte fleurie au lait de vache pasteurisé. Fabriqué en Belgique. Poids env 2 kg. M.G. pds total 24%.



178436
Pain Brugge apéro 2.8 kg
Fromage doux en forme de pain à croûte blanche fleurie, aromatisé aux graines de moutarde et fenugrec. Fabriqué en Belgique. Poids env 2.8 kg. M.G. pds total 26,4%.



46373
Vieux Brugge 1/2 sous vide 5.5 kg
Fromage affiné au lait de vache pasteurisé, à pâte dure. Fabriqué en Belgique. Affiné entre 10 et 12 mois. Poids env 5,5 kg. M.G. pds total 33%.



52493
Brugge dentelle 150 g
Fromage à pâte molle et à croûte fleurie au lait de vache pasteurisé, à la texture souple et fondante, recouvert d'une mince couche de duvet. Fabriqué en Belgique. Poids 150 g. M.G. pds total 31 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.



144164
Brugge d'or 1/2 6 kg
Fromage à pâte mi-dure au lait de vache pasteurisé, à la croûte couleur or, au goût doux et fruité. Fabriqué en Belgique. Poids env. 6 kg. M.G. pds total 29 %.



52492
Vieux Brugge tranches 165 g
Tranches de fromage à pâte dure au lait de vache pasteurisé. Fabriqué en Belgique. Poids 165 g. M.G. pds total 33%. Cdt x 10. Commercialisable au L.S.



124063
Vieux Brugge 200 g
Fromage affiné au lait de vache pasteurisé, fabriqué en Belgique. Poids 200 g. M.G. pds total 33 % . Cdt x 12. Commercialisable au L.S.

Pays-Bas





48773

Moulin des délices à la truffe 4.5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé parfumé à la truffe blanche d'été (1,4%). Fabriqué aux Pays-Bas. Poids env 4.5 kg.
M.G. pds total 33 %.

SUR PRECO



45874

Moulin des Délices méditerranéen 4.5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, aromatisé tomates, olives noires et ail. Idéal en cubes pour l'apéritif. Fabriqué aux Pays-Bas. Poids env. 4,5kg. M.G. pds total 33%.



45867

Moulin des Délices moutarde 4.5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, aromatisé à la graine de moutarde. Idéal en cubes pour l'apéritif. Fabriqué aux Pays-Bas. Poids env. 4,5kg. M.G. pds total 33%.



552111

Moulin des Délices Noix 4.5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, aux brisures de noix. Idéal en cubes pour l'apéritif. Fabriqué aux Pays-Bas.
Poids env. 4,5kg M.G. pds total 33%.



56333

Moulin des Délices orties 4.5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, aromatisé aux pousses d'orties. Idéal en cubes pour l'apéritif. Fabriqué aux Pays-Bas.
Poids env. 4,5kg M.G. pds total 33%.



45386

Moulin des Délices pesto 4.5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, aromatisé au basilic et à l'ail. Idéal en cubes pour l'apéritif. Fabriqué aux Pays-Bas.
Poids env. 4,5kg. M.G. pds total 33%.

Pays-Bas



156142

Gouda au bleu 3.5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite persillée, au lait de vache pasteurisé. Médaille de bronze au World Cheese Awards 2025/2026. Fabriqué aux Pays-Bas. Poids env. 3.5 kg M.G. pds total 40 %.



156143

Gouda aux asperges 4.5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, parfumé aux asperges vertes. Idéal en cubes pour l'apéritif. Fabriqué aux Pays-Bas. Poids env. 4.5 kg M.G. pds total 32 %.

SAISON



16819

Fromage de foin aux herbes 10 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, enrobé foin, au goût herbacé. Affinage 4 à 5 semaines. Fabriqué aux Pays-Bas. Poids env 10 kg. M.G. pdt total 33 %.





43673

Vieux Flandres 5 kg

Gouda vieux, affiné minimum 10 mois, aux couleurs du Plat Pays… Poids de la 1/2 meule env. 5 kg. M.G. pds total 32 %.



37553

Chevroland 6 kg

Fromage de Hollande au lait de chèvre pasteurisé. Poids env. 6 kg. M.G. pds total 33 %.

Pays-Bas



145135

Basiron à l'ail des ours
4.5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, parfumé à l'ail des ours. Affinage 4 semaines. Fabriqué aux Pays-Bas.
Poids env 4.5 kg.
M.G. pdt total 33 %.



145134

Basiron hot chili
4.5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, parfumé aux épices chili. Affinage 4 semaines. Fabriqué aux Pays-Bas.
Poids env 4.5 kg.
M.G. pdt total 33 %.



145132

Basiron goût fumé
4.5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, goût fumé. Affinage 4 semaines. Fabriqué aux Pays-Bas.
Poids env 4.5 kg.
M.G. pdt total 33 %.



145136

Basiron à la truffe
4.5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, parfumé à la truffe (1.4 %). Affinage 4 semaines. Fabriqué aux Pays-Bas. Poids env 4.5 kg.
M.G. pdt total 33 %.



145131

Basiron pesto verde
4.5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, parfumé à l'ail et au basilic. Affinage 4 semaines. Fabriqué aux Pays-Bas.
Poids env 4.5 kg.
M.G. pdt total 33 %.



145133

Basiron pesto rouge
4.5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, parfumé à la tomate, à l'ail et à l'origan. Affinage 4 semaines. Fabriqué aux Pays-Bas.
Poids env 4.5 kg.
M.G. pdt total 33 %.



145130

Basiron tricolore
4.5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite aux laits de vache (65%) et chèvre (35%) pasteurisés, de trois couleurs (rouge/blanc/vert). Affinage 4 semaines. Fabriqué aux Pays-Bas.
Poids env 4.5 kg.
M.G. pdt total 33 %.



16913

Basiron citron noir
4.5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, parfumé au citron et à l'étonnante pâte de couleur noire (poudre de réglisse). Affinage 5 semaines. Fabriqué aux Pays-Bas.
Poids env 4.5 kg.
M.G. pdt total 32 %.



16912

Basiron bacon
4.5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, parfumé au bacon. Idéal pour vos apéritifs ! Affinage 5 semaines. Fabriqué aux Pays-Bas. Poids env 4.5 kg.
M.G. pdt total 33 %.



16958

Basiron pickle
4.5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, parfumé pickle (cornichons, concombre, curcuma, aneth). Idéal pour vos apéritifs ! Fabriqué aux Pays-Bas. Poids env 4.5 kg.
M.G. pdt total 33 %.



145526

Basiron à la lavande
4.5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, parfumé à la lavande. Idéal pour vos apéritifs ! Affinage 5 semaines. Fabriqué aux Pays-Bas. Poids env 4.5 kg.
M.G. pdt total 33 %.



Pays-Bas

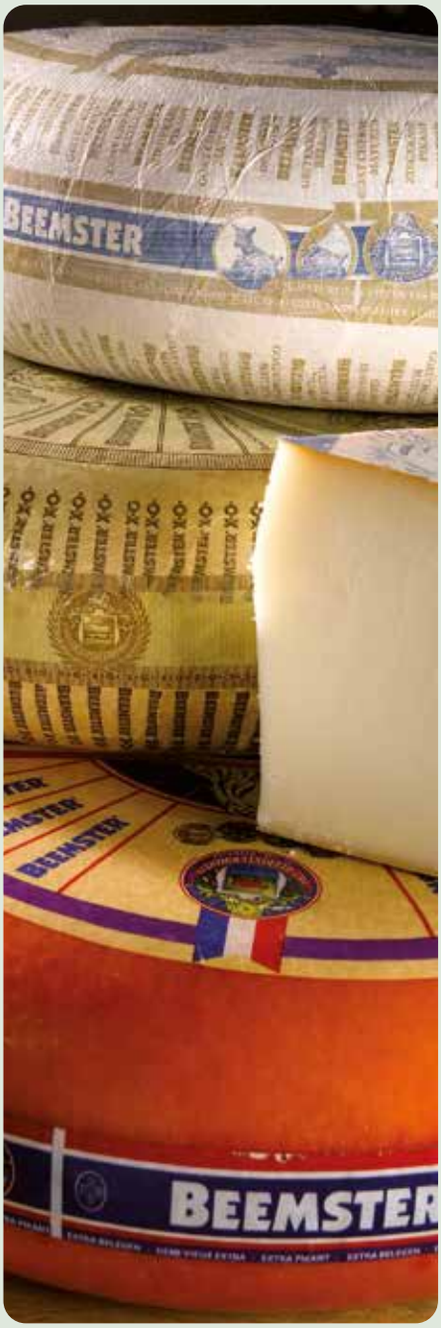


46478
Beemster extra 7 mois 12 kg
Fromage au lait de vache pasteurisé produit dans les polders hollandais et affiné 7 mois minimum en Belgique, au goût franc et aromatique.
Poids env. 12 kg. M.G. pds total 34 %.



40784
Beemster de NOËL 18 mois 12 kg
Fromage au lait de vache pasteurisé, produit dans les polders hollandais et affiné en Belgique 18 mois, présenté en version Spécial Fêtes.
Poids env. 12 kg. M.G. pds total 35 %.

SAISON





40250
Beemster XO 26 mois 12 kg
Le bijou des fromagers de Beemster ! Son affinage de 26 mois lui confère une saveur particulièrement aromatique. Produit dans les polders hollandais, affiné en Belgique.Poids env 12 kg.
M.G. pds total 40 %.



40252
Beemster XO 26 mois 1/4 meule 2.5 kg
version 1/4 meule.



40251
Beemster XO 26 mois 1/2 meule
version 1/2 meule.



46479
Beemster XO 36 mois crémier 12 kg
Un affinage "spécial crémiers" de 36 mois, pour un produit d'exception. Affiné en Belgique.
Poids env 12 kg. M.G. pds total 36 %.



46480
Beemster chèvre 1/2 5 kg
Tomme de chèvre au lait pasteurisé produite dans les polders hollandais et affinée 4 mois en Belgique, présentée en demi-meule.
Poids env.5 kg. M.G. pds total 35 %.

Royaume-Uni & Irlande



68394
Cheddar Galloway 225 g
Cheddar à pâte colorée, au lait pasteurisé, fabriqué dans l'archipel des Orcades, au nord de l'Ecosse. Fondant exceptionnel, idéal pour la réalisation de gratins ou du célèbre Welsh. Poids 225 g.
M.G. pds total 33 %. Cdt x 8. Commercialisable au L.S.

ARTISANAL



36329
Cheddar blanc mature 2.7 kg
Fromage à pâte pressée non cuite de type cheddar, au lait de vache cru et entier. Affiné 6 mois minimum. Fabrication familiale, dans le Sud-Est de l'Irlande. Poids env 2.7 kg. M.G. pds total 34 %.

FERMIER



36331
Cheddar fumé mature 2.7 kg
Fromage à pâte pressée non cuite de type cheddar, au lait de vache cru et entier. Fumé au bois de chêne à froid, dans un fumoir traditionnel et affiné 6 mois minimum. Fabrication familiale, dans le Sud-Est de l'Irlande. Poids env 2.7 kg. M.G. pds total 34 %.

FERMIER



43684
Cheddar Galloway 2.5 kg
Cheddar à pâte colorée, au lait de vache pasteurisé, fabriqué dans l'archipel des Orcades, au nord de l'Ecosse. Fondant exceptionnel, idéal pour la réalisation de gratins ou du célèbre Welsh.
Poids 2.5 kg. M.G. pds total 33 %.

ARTISANAL



554278
Cheddar Galloway râpé 1 kg
Version râpée, prête à l'emploi, conditionnée en sachets de 1 kg. M.G. pds total 25 %. Cdt x 10.
Commercialisable au L.S.



Royaume-Uni & Irlande



47636

Aged Red Leicester 3.6 kg

Fromage à pâte dure de couleur rouge, au lait de vache pasteurisé, affiné 6 mois.
Fabriqué dans la région du Leicestershire.
Poids env. 3,6 kg. M.G. pds total 36%.

ARTISANAL



21834

Cheddar à la bière Porter 2.250 kg

Fromage à pâte pressée au lait de vache pasteurisé, marbré à la bière Porter. Fabriqué au Royaume-Uni.
Poids env. 2.250 kg. M.G. pds total 31 %.



21835

Cheddar rouge mature 3 kg

Fromage à pâte pressée au lait de vache pasteurisé, affiné 10 mois minimum.
Fabriqué au Royaume-Uni.
Poids env. 3 kg. M.G. pds total 34 %.





144658

Cheddar Godminster Mature Coeur 150 g

Fromage à pâte pressée au lait de vache pasteurisé, enrobé de paraffine, affiné 12 mois minimum. Issu de l'Agriculture Biologique. Fabriqué dans la région de Somerset en Angleterre. Poids 150 g.
M.G. pds total 35%. Cdt x 12. Commercialisable au L.S.

FERMIER | BIO



143096

Stilton Blue réserve A.O.P 2 kg

Fromage persillé au lait de vache pasteurisé, à la texture crémeuse et saveur relevée. Bénéficie de l'Appellation d'Origine Protégée. Fabriqué en Angleterre, dans le Leicestershire, au coeur des Midlands. Poids 2 kg. M.G. pds total 35 %.

Royaume-Uni & Irlande



21829
Cheddar au whisky écossais 200 g

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, parfumé au whisky écossais. Fabriqué au Royaume-Uni. Poids 200 g. M.G. pds total 34 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

21830
Cheddar affiné aux oignons 200 g

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, parfumé aux oignons rouges, affiné jusqu'à 3 mois. Fabriqué au Royaume-Uni. Poids 200 g. M.G. pds total 33 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

21831
Cheddar fumé 200 g

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, fumé aux copeaux de chêne. Fabriqué au Royaume-Uni. Poids 200 g. M.G. pds total 32 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

21832
Cheddar à la truffe 200 g

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, parfumé aux brisures de truffes. Fabriqué au Royaume-Uni. Poids 200 g. M.G. pds total 34 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

21833
Double Gloucester au chili 200 g

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, parfumé aux poivrons, piments, poivre de Cayenne, ail et oignons. Fabriqué au Royaume-Uni. Poids 200 g. M.G. pds total 32 %. Cdt x 6 Commercialisable au L.S.

16227
Fromage extra mature 200 g

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, à la texture cassante et présence de petits cristaux, dûs à un affinage prolongé (12 mois). Fabriqué au Royaume-Uni. Poids 200 g. M.G. pds total 34 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

16228
Fromage ananas 200 g

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, richement garni de morceaux d'ananas (20 %). Fabriqué au Royaume-Uni. Poids 200 g. M.G. pds total 21 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

16229
Fromage marbré sauge / épinards 200 g

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, parfumé à la sauge et aux épinards. Fabriqué au Royaume-Uni. Poids 200 g M.G. pds total 32 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

Suisse



45444
Tomme suisse ail 120 g
Fromage à pâte molle à croûte fleurie au lait de vache pasteurisé, garni d'une préparation à l'ail des ours. A déguster froid ou chaud. Fabriqué en Suisse. Poids 120 g. M.G. pds total 21 %. Cdt x 6.

SUR PRÉCO | SAISON | ARTISANAL



45445
Tomme suisse cumin 100 g
Fromage à pâte molle à croûte fleurie au lait de vache pasteurisé, garni d'une préparation à base de cumin en grains. A déguster froid ou chaud. Fabriqué en Suisse. Poids 100 g.
M.G. pds total 21 %. Cdt x 6.

SUR PRÉCO | ARTISANAL



45447
Tomme suisse basilic 120 g
Fromage à pâte molle à croûte fleurie au lait de vache pasteurisé, garni d'une préparation à base de basilic frais. A déguster froid ou chaud. Fabriqué en Suisse. Poids 120 g. M.G. pds total 21 %. Cdt x 6.

SUR PRÉCO | SAISON | ARTISANAL



45448
Tomme suisse poivre 100 g
Fromage à pâte molle à croûte fleurie au lait de vache pasteurisé, garni d'une préparation à base de poivre. A déguster froid ou chaud. Fabriqué en Suisse. Poids 100 g. M.G. pds total 21 %. Cdt x 6.

SUR PRÉCO | ARTISANAL





45449
Tomme suisse truffe 120 g
Fromage à pâte molle à croûte fleurie au lait de vache pasteurisé, garni d'une préparation à base de truffes (3%). A déguster froid ou chaud. Fabriqué en Suisse. Poids 120 g. M.G. pds total 21 %. Cdt x 6.

SUR PRÉCO | ARTISANAL



52094
Tomme suisse noix 120 g
Fromage à pâte molle à croûte fleurie au lait de vache pasteurisé, garni d'une préparation à base de noix. A déguster froid ou chaud. Fabriqué en Suisse. Poids 120 g. M.G. pds total 21 %. Cdt x 6.

SUR PRÉCO | ARTISANAL



52096
Tomme suisse piment d'Espelette 120 g
Fromage à pâte molle à croûte fleurie au lait de vache pasteurisé, garni d'une préparation à base de piment d'Espelette. A déguster froid ou chaud. Fabriqué en Suisse. Poids 120 g. M.G. pds total 21 %. Cdt x 6.

SUR PRÉCO | ARTISANAL



124222
Tomme crème detomates séchées et amandes grillées 120 g
Fromage à pâte molle à croûte fleurie au lait de vache pasteurisé, garni d'une préparation à base de tomates séchées et amandes grillées. A déguster froid ou chaud. Fabriqué en Suisse. Poids 120 g. M.G. pds total 21 %. Cdt x 6.

SUR PRÉCO | ARTISANAL

Suisse





145246

Appenzeller classic 7 kg

Fromage à pâte pressée cuite, au lait cru de vache, en forme de petite meule d'env. 7 kg. Fabriqué depuis plus de 700 ans en Suisse. Affiné 3 à 4 mois. M.G. pds total 31 %.
Existe en ½ meule sous le code 43636.



145247

Appenzeller Surchoix 7 kg

Fromage à pâte pressée cuite, au lait cru de vache, en forme de petite meule d'env 7kg. Fabriqué en Suisse. Affiné 4 à 6 mois.
M.G. pds total 30 %.



145248

Appenzeller extra 7 kg

Fromage à pâte pressée cuite, au lait cru de vache, en forme de petite meule d'env 7kg. Fabriqué en Suisse. Affiné 6 à 8 mois.
M.G. pds total 31%.



46824

Etivaz 1/8ème A.O.P 3 kg

Fromage AOP à pâte pressée cuite, au lait cru de vache. Fabriqué en Suisse dans les alpages d'Alpes Vaudoises de mai à octobre, affiné 6 mois minimum. Poids env. 3 kg. M.G. pds total 32%.

ARTISANAL



47174

Emmental Suisse A.O.P 90 kg

Fromage suisse AOP à pâte dure, au lait cru de vache, affiné 4 mois minimum, qui tire son nom de la vallée de l'Emme en Suisse.
Poids environ 90 kg. M.G. pds total 31 %.



37563

Emmental suisse A.O.P bloc 3 kg

Fromage suisse AOP à pâte dure, au lait cru de vache, affiné 4 mois minimum, conditionné en longes d'environ 3 kg.



53182

Kaltbach 4.2 kg

Fromage à pâte pressée non cuite, au lait de vache pasteurisé, affiné en grotte entre 4 et 5 mois. Fabriqué en Suisse. Poids env 4.2 kg.
M.G. pds total 34 %.

Suisse



146199

Kaltbach à la truffe 4.2 kg

Fromage à pâte pressée non cuite, au lait de vache pasteurisé, parfumé à la truffe blanche d'été (minimum 1%). Affiné en grotte entre 4 et 5 mois. Fabriqué en Suisse. Poids env 4.2 kg.
M.G. pds total 32 %.

SUR PRÉCO



50916

Fromage de Peter 6 kg

Fromage à pâte pressée non cuite, au lait cru de vache, affiné entre 7 et 8 mois, à la saveur très arômatique. Fabriqué en Suisse. Poids env. 6 kg
M.G. pds total 28 %.



142676

Gallus Käse 7 kg

Fromage à pâte pressée cuite, au lait cru de vache, affiné 10 mois minimum. Spécificité : le caillé est chauffé au feu de bois, ce qui lui confère des arômes spécifiques. Fabriqué en Suisse. Poids env. 7 kg.
M.G. pds total 32%.



Suisse



143330
Sennenkäse 6 kg
Fromage à pâte mi-dure au lait cru de vache, affiné 6 à 8 mois et parfumé au vin rouge (Pinot noir et Gamay). Fabriqué artisanalement en Suisse. Poids env 6 kg. M.G. pds total 26 %.



144029
L'Armailli de Gruyère 5.5 kg
Fromage à pâte pressée non cuite, au lait de vache pasteurisé provenant de la région de la Gruyère. Affinage 4 mois minimum. Fabriqué en Suisse. Poids env 5.5 kg. M.G. pds total 36 %.



17423
L'Armailli à la truffe d'été 5.5 kg
Fromage à pâte pressée non cuite, au lait de vache pasteurisé provenant de la région de la Gruyère, parfumé à la truffe d'été (1.3 %). Affinage 3 mois. Fabriqué en Suisse. Poids env 5.5 kg. M.G. pds total 36 %.



144028
Le Fribourg Caractère 5.5 kg
Fromage à pâte dure, au lait de vache thermisé, originaire du Pays de Fribourg. Son affinage de 9 mois lui confère son goût typé. Fabriqué en Suisse. Poids env 5.5 kg. M.G. pds total 34 %.



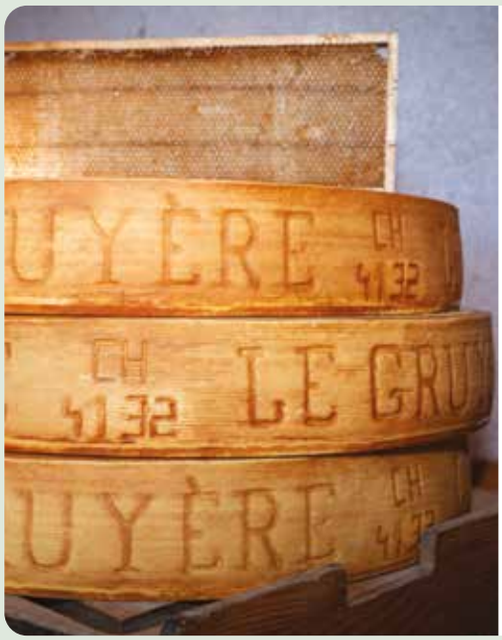
176945
Gruyère Suisse d'alpage A.O.P 1/8ème
Fromage AOP à pâte pressée cuite, au lait cru de vache, affiné 5 à 6 mois. Fabriqué en Suisse. Poids env. 3,5kg. M.G. pds total 30%.



43865
Gruyère suisse Réserve A.O.P 1/4 meule
Fromage à pâte pressée au lait cru de vache. Fabriqué en Suisse. Affinage minimum 10 mois. Poids env. 8 kg. M.G. pds total 32 %.



Suisse



145252
Gruyère grotte 30 kg
Fromage à pâte pressée cuite au lait cru de vache, affinage grotte 15 mois. Fabriqué artisanalement en Suisse. Poids env. 30 kg. M.G. pds total 33%.

51172
Gruyère grotte pointe 4 kg
Version pointe d'environ 4 kg.





145251
Le Maréchal 6.5 kg
Fromage à pâte pressée non cuite au lait cru de vache, affiné aux herbes avec des oméga 3 naturels. Fabriqué artisanalement en Suisse.
Poids env. 6.5 kg. M.G. pds total 32%.

SUR PRECO | ARTISANAL



60475
Rosettes de Tête de Moine 100 g A.O.P
Copeaux de Tête de Moine prêts à déguster, présentés en barquette de 100 g. Fabriqué en Suisse. M.G. pds total 30 %. Cdt x 8.
Commercialisable au L.S



145250
Tête de Moine A.O.P 900 g
Fromage suisse au lait cru, à pâte pressée mi-cuite et croûte naturelle, en forme de petite meule cylindrique, affiné 3 mois minimum. A placer sur une girolle pour obtenir de délicieuses rosettes.
Poids env. 900 g. M.G. pds total 31 %.



145249
Vacherin Fribourgeois 7 kg
Fromage à pâte pressée mi-dure, au lait cru de vache, affiné au minimum 9 semaines, fabriqué en Suisse. Avec le Gruyère Switzerland, il est le composant traditionnel de la véritable fondue Suisse, appelée "moitié-moitié". Poids env. 7 kg. M.G. pds total 31 %.



143347
Vacherin Fribourgeois 1/2 p 3.5 kg
Version 1/2 meule sous vide,
poids environ 3.5 kg.

Autriche

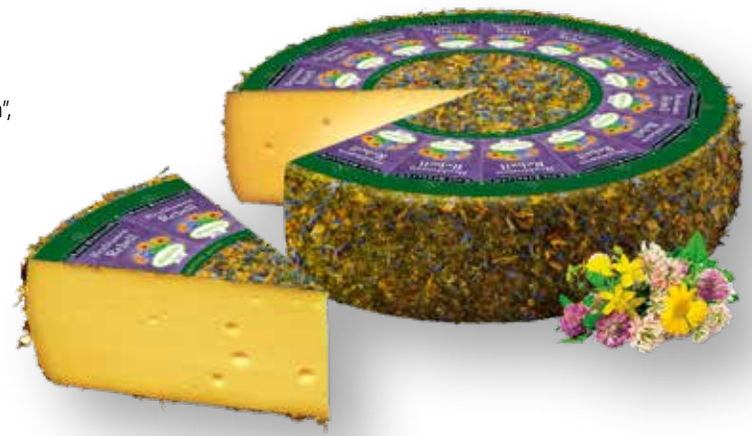


47688
Tomme aux fleurs des Alpes 6 kg

Fromage à pâte mi-dure au lait de vache pasteurisé, dit "lait de foin", décoré et affiné avec un mélange de fleurs, d'épices et d'herbes.
Affinage 4 mois.
Fabriqué en Autriche et affiné en Bavière.
Poids env. 6 kg. M.G. pds total 34 %.

48751
Tomme aux fleurs des Alpes 1/2 p

Version 1/2 meule. Poids env. 3 kg.



53210
Tomme au poivre BIO 6 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache bio pasteurisé, garni de poivre vert et rouge, décoré de poivre noir.
Affinage 70 jours. Fabriqué en Autriche et affiné en Bavière.
Poids env 6 kg. M.G. pds total 33 %.

16915
Tomme au poivre BIO 1/2 p 3 kg

Version 1/2 meule. Poids env. 3 kg.

BIO



143807
Chili Rebel BIO 1/2 p 3 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache bio pasteurisé, enrobé chili. Affinage 70 jours. Fabriqué en Autriche et affiné en Bavière.
Poids env. 3 kg. M.G. pds total 32 %.

BIO



143243
Tomme aux fleurs 180 g

Fromage à pâte mi-dure au lait de vache pasteurisé, dit "lait de foin", décoré et affiné avec un mélange de fleurs, d'épices et d'herbes. Affinage 4 mois. Fabriqué en Autriche et affiné en Bavière. Poids 180 g.
M.G. pds total 34 %. Cdt x 6.
Commercialisable au L.S.



Grèce / Chypre



142712

Feta 200 g A.O.P

Fromage traditionnel au lait de brebis pasteurisé, conservé en saumure naturelle et affiné pendant 4 mois. Faible teneur en lactose. Fabriqué en Grèce. Poids 200 g. M.G. 23%. Cdt x 12
Commercialisable au L.S.



142711

Feta 2 kg A.O.P

Fromage traditionnel au lait de brebis pasteurisé, conservé en saumure naturelle et affiné pendant 4 mois. Faible teneur en lactose. Fabriqué en Grèce. Poids 2 kg. M.G. pds total 23%. Existe en 1 kg sous le code 144905. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO



145989

Halloumi vache / chèvre / brebis 200 g

Fromage à pâte pressée aux 3 laits pasteurisés parfumé à la menthe. Spécialité traditionnelle cypriote, qui se déguste notamment grillée. M.G. pds total 25 %. Poids 200 g. Cdt x 12. Commercialisable au L.S.



Italie





49075

Mozzarella di Bufala au lait cru AOP 250 g

Fromage frais à pâte filée au lait cru de bufflonne. Bénéficie de l'Appellation d'Origine Protégée. Fabriqué en Italie. M.G. pds total 21 %.
Poids 2 x 125g. Cdt x 8. Commercialisable au L.S.



21540

Mozzarella Di Bufala 4 x50 g

Fromage frais à pâte filée au lait pasteurisé de Bufflonne. Bénéficie de l'Appellation d'Origine Protégée. Fabriqué en Italie.
Poids 4 x 50 g = 200 g. M.G pds total 26 %. Cdt x 8. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO



21543

Straciatella Campana 250 g

Fromage frais à pâte filée au lait pasteurisé de vache, enrichi en crème, ce qui lui confère une texture particulièrement onctueuse. Fabriqué en Italie.
Poids 250 g. M.G. pds total 21 %. Cdt x 8.
Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO



52707

Mozzarella truffée 125 g

Fromage frais à pâte filée au lait de bufflonne, parfumé à la truffe (3%). Fabriqué en Italie.
Poids 125 g. M.G. pds total 21%. Cdt x 6.
Commercialisable au L.S.



47449

Mozzarella di bufala Campana tressée 250 g

Fromage frais à pâte filée au lait de bufflonne, de forme tressée. Fabriqué en Italie. Poids 250 g. M.G. pds total 21 %. Cdt x 8.

SUR PRÉCO



46584

Mozzarella di bufala Campana A.O.P 150 g

Fromage frais à pâte filée au lait de bufflonne. Fabriqué en Italie. Poids 150 g. M.G. pds total 21 %. Cdt x 10. Commercialisable au L.S.

Italie



17037

Burrata di bufala 125 g

Fromage frais à pâte filée au lait pasteurisé de bufflonne, garni de morceaux de mozzarella et de crème au lait de bufflonne. Fabriqué en Italie. Poids 125 g. M.G. pds total 27 %. Cdt x 8. Commercialisable au L.S.





17949

Burrata 120 g

Fromage à pâte filée au lait de vache pasteurisé, fourré d'une préparation de crème. Conditionné en saumure. Fabriqué en Italie. Poids 120 g. M.G. pds total 20 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.



142697

Burrata de chèvre 120 g

Fromage à pâte filée au lait de chèvre pasteurisé, fourré d'une préparation de crème de chèvre. Conditionné en saumure. FABRIQUE EN FRANCE. Poids 120 g. M.G. pds total 14 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SUR PRECO



43067

Burrata de vache 120 g

Fromage à pâte filée au lait de vache pasteurisé, fourré d'une préparation de crème. Conditionné en saumure. Fabriqué en Italie. Poids 120 g. M.G. pds total 23 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.



Italie



143673
Camembert di bufala 250 g
Fromage à pâte molle à croûte fleurie, au lait pasteurisé de bufflonne. Fabriqué en Italie. Poids 250 g. M.G. pds total 28%. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.



142665
Camembert au lait de bufflonne truffé 150 g
Fromage à pâte molle à croûte fleurie au lait de bufflonne pasteurisé, affiné 10 jours minimum. Parfumé à la truffe blanche d'été (1%). Fabriqué en Italie. Poids 150 g. M.G. pds total 28%. Cdt x 5. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO



47442
Scamorza fumée 300 g
Fromage à pâte filéee au lait de vache pasteurisé, fumé naturellement au bois de hêtre. Fabriqué en Italie. Poids 300 g. M.G. pds total 24 %. Cdt x 10. Commercialisable au L.S.





47963
Scamorza fumée liée 300 g
Fromage à pâte filéee au lait de vache pasteurisé, fumé naturellement au bois de hêtre, en version liée. Fabriqué en Italie. Poids 300 g. M.G. pds total 24 %. Cdt x 2 barquettes de 8 pièces.

SUR PRÉCO



142680
Gorgonzola à la cuillère 6 kg
Fromage à pâte persillée au lait de vache entier pasteurisé, à déguster "à la cuillère". Affinage 50 jours minimum. Appellation d'origine protégée. Fabriqué en Italie. Poids env 6 kg. M.G. pds total 26 %.



143674
Blu di Capra 2.2 kg
Fromage à pâte persillée au lait pasteurisé de chèvre, affiné environ 45 jours. Fabriqué en Italie (Lombardie). Poids env. 2.2 kg. M.G. pds total 29%.

SUR PRÉCO



21646
Mini Scamorza fumée 120 g
Fromage à pâte filée au lait de vache pasteurisé, fumé au bois de hêtre, dans sa version mini. Fabriqué en Italie. Poids 120 g (environ 30 cerises). M.G. pds total 23 %. Cdt x 8

SUR PRÉCO

Italie





143255
Tartufino à la truffe d'été 6 kg
Fromage crémeux à pâte persillée au lait de vache, parfumé à la truffe (1.5 %). Fabriqué en Italie.
Poids env 6 kg. M.G. pds total 27 %.
Existe en version L.S. 150 g sous le code 143450

SAISON



144921
Moliterno à la truffe 2.7 kg
Fromage à pâte dure au lait pasteurisé de brebis, parfumé à la truffe noire d'été. Fabriqué en Italie.
Poids env 2.7 kg. M.G. pds total 31 %.



552208
Taleggio A.O.P 2.2 kg
Fromage à pâte molle au lait entier de vache pasteurisé, à la texture fondante, affiné 35 jours minimum. Fabriqué en Italie. Poids env 2.2 kg.
M.G. pds total 24 %.



145814
Pecorino pepato bucaro affiné 1/4 3.5 kg
Fromage à pâte pressée cuite, au lait de brebis, parfumé au poivre noir et affiné 4 mois minimum.
Fabriqué en Italie. Poids env 3,5 kg.
M.G. pds total 32 %.





45612
Pecorino romano A.O.P 1/8ème 3.5 kg
Fromage à pâte pressée cuite, au lait de brebis, affiné au minimum 5 mois. En Italie, il se déguste accompagné de fèves !
Fabriqué en Italie. Poids env 3.5 kg.
M.G. pds total 32 %.

Italie



52802
Provolone piquant 5 kg
Fromage à pâte filée au lait de vache, de forme cylindrique et entouré de cire pour le préserver. Affiné 16 mois minimum, ce qui lui confère son côté piquant. Fabriqué en Italie. Poids env 5 kg. M.G. pds total 26 %.

52801
Provolone doux 5 kg
Fromage à pâte filée au lait de vache, de forme cylindrique et entouré de cire pour le préserver. Affiné 4 mois minimum. Fabriqué en Italie. Poids env 5 kg. M.G. pds total 29 %.



570
Parmigiano Reggiano A.O.P. 1/8ème 4 kg
Fromage AOP à pâte pressée cuite au lait cru de vache, affiné en cave sèche au minimum 22 mois. Fabriqué en Italie. Poids env. 4kg.
M.G. pds total 32%.



47178
Grana Padano A.O.P 14 à 16 mois d'affinage 1/8ème
Fromage à pâte pressée cuite au lait de vache entier et pasteurisé, affiné 14 à 16 mois. Fabriqué en Italie. Poids env 4 kg. M.G. pds total 29 %.



45610
Pétales de Grana Padano A.O.P. 100 g
Copeaux de Grana Padano AOP finement tranchés. Idéal en salade, sur des pâtes ou un carpaccio. Fabriqué en Italie. Poids 100 g. M.G. pds total 28 %. Cdt x 12. Commercialisable au L.S.



174448
Pétales de Parmigiano Reggiano A.O.P 80 g
Copeaux de Parmigiano Reggiano AOP finement tranchés. Idéal en salade, pâtes ou carpaccio. Fabriqué en Italie. Poids 80 g. M.G. pds total 28,4 %. Cdt x 12. Commercialisable au L.S.



Espagne





142961

Tomme ibérique aux trois laits 3 kg

Fromage à pâte pressée au lait cru de vache, au lait de chèvre et de brebis. Affinage 8 mois minimum. Fabriqué en Espagne.
Poids env. 3 kg. M.G. pds total 33 %.



21539

Brebis lait cru fumé 3 kg

Fromage à pâte pressée au lait cru de brebis, affiné et fumé au feu de bois de hêtre. Affinage entre 110 et 130 jours. Fabriqué en Espagne. Poids env. 3 kg. M.G. pds total 34 %.



30842

Manchego A.O.P 3 kg

Fromage affiné à pâte pressée, au lait pasteurisé de brebis de race Manchega. Affiné entre 5 et 6 mois. Fabriqué en Espagne.
Poids env. 3 Kg. M.G. pds total 28%.

Espagne



16875

Manchego A.O.P 150 g

Fromage affiné à pâte pressée, au lait pasteurisé de brebis de race Manchega. Affiné entre 5 et 6 mois. Fabriqué en Espagne.
Poids 150 g. M.G. pds total 28%. Cdt x 14.
Commercialisable au L.S.



30846

Brebis à la truffe d'été 3 kg

Fromage à pâte pressée, au lait pasteurisé de brebis, parfumé à la truffe d'été. Affiné entre 4 et 5 mois. Fabriqué en Espagne, dans la région de La Mancha. Poids env. 3 kg. M.G. pds total 35 %.



30845

Brebis au piment d'Espelette 3 kg

Fromage à pâte pressée, au lait pasteurisé de brebis, aromatisé au piment d'Espelette. Affiné entre 4 et 5 mois. Fabriqué en Espagne, dans la région de La Mancha. Poids env. 3 kg. M.G. pds total 39 %.



30843

Brebis à l'ail noir 3 kg

Fromage à pâte pressée, au lait pasteurisé de brebis, aromatisé à l'ail noir. Affiné entre 4 et 5 mois. Fabriqué en Espagne, dans la région de La Mancha. Poids env. 3 kg. M.G. pds total 39 %.



30844

Brebis aux olives 3 kg

Fromage à pâte pressée, au lait pasteurisé de brebis, aromatisé aux olives noires. Affiné entre 4 et 5 mois. Fabriqué en Espagne, dans la région de La Mancha. Poids env. 3 kg. M.G. pds total 39 %.



30900

Brebis pesto 3 kg

Fromage à pâte pressée, au lait pasteurisé de brebis, parfumé au pesto de Toscane. Affiné entre 4 et 5 mois. Fabriqué en Espagne, dans la région de La Mancha. Poids env. 3 kg. M.G. pds total 39 %.



Espagne





30899

Brebis fleurs 3 kg

Fromage à pâte pressée, au lait pasteurisé de brebis, dont la croûte est recouverte de fleurs séchées. Affiné entre 3 et 4 mois. Fabriqué en Espagne. Poids env 3 kg. M.G. pds total 39 %.



16842

Brebis au Champagne rosé 3 kg

Fromage à pâte pressée, au lait pasteurisé de brebis, avec inclusion de Champagne rosé dans la pâte. Affiné 4 mois. Fabriqué en Espagne. Poids env. 3 kg. M.G. pds total 33 %.



16911

Brebis au Champagne rosé 150 g

Fromage à pâte pressée, au lait pasteurisé de brebis, avec inclusion de Champagne rosé dans la pâte. Affiné 4 mois. Fabriqué en Espagne. Poids 150 g. M.G. pds total 33 %. Commercialisable au L.S.



144192

Brebis truffe 150 g

Fromage à pâte pressée, au lait pasteurisé de brebis, parfumé à la truffe d'été. Affiné entre 4 et 5 mois. Fabriqué en Espagne, dans la région de La Mancha. Poids 150 g. M.G. pds total 35 %. Cdt x 14. Commercialisable au L.S.



25343

Brebis piment Espelette 150 g

Fromage à pâte pressée, au lait pasteurisé de brebis, parfumé au piment d'Espelette. Affiné entre 4 et 5 mois. Fabriqué en Espagne, dans la région de La Mancha. Poids 150 g. M.G. pds total 39 %. Cdt x 14. Commercialisable au L.S.



25342

Brebis pesto 150 g

Fromage à pâte pressée, au lait pasteurisé de brebis, parfumé au pesto de Toscane. Affiné entre 4 et 5 mois. Fabriqué en Espagne, dans la région de La Mancha. Poids 150 g. M.G. pds total 39 %. Cdt x 14. Commercialisable au L.S.

Espagne



144193

Brebis ail noir 150 g

Fromage à pâte pressée, au lait pasteurisé de brebis, parfumé à l'ail noir. Affiné entre 4 et 5 mois. Fabriqué en Espagne, dans la région de La Mancha. Poids 150 g. M.G. pds total 39 %. Cdt x 14. Commercialisable au L.S



21548

Brebis olive 150 g

Fromage à pâte pressée, au lait pasteurisé de brebis, aromatisé aux olives noires. Affiné entre 4 et 5 mois. Fabriqué en Espagne, dans la région de La Mancha. Poids 150 g. M.G. pds total 39 %. Cdt x 14. Commercialisable au L.S.



16708

Brebis fleurs 150 g

Fromage à pâte pressée, au lait pasteurisé de brebis, dont la croûte est recouverte de fleurs séchées. Affiné entre 3 et 4 mois. Fabriqué en Espagne. Poids 150 g. M.G. pds total 39 %. Cdt x14. Commercialisable au L.S.



16876

Plateau 3 fromages brebis/chèvre/vache 100 g

Plateau dégustation de 3 portions de fromages espagnols : Manchego, fromage de chèvre et fromage aux trois laits, conditionné en barquette rigide. Fabriqué en Espagne. Poids 100 g. Cdt x 12. Commercialisable au L.S.



16840

Fromage chèvre oignon caramélisé 3 kg

Fromage à pâte pressée au lait pasteurisé de chèvre, avec inclusion d'une crème d'oignons caramélisés. Affiné 3 mois minimum. Fabriqué en Espagne. Poids env. 3 kg. M.G. pds total 35 %.



16274

Fromage chèvre- brebis 3 kg

Fromage à pâte pressée aux laits crus de chèvre et de brebis affiné 120 jours minimum. Fabriqué en Espagne. Poids env. 3 kg. M.G. pds total 41 %.



16932

Fromage chèvre oignon caramélisé 150 g

Fromage à pâte pressée au lait pasteurisé de chèvre, avec inclusion d'une crème d'oignons caramélisés. Affiné 3 mois minimum. Fabriqué en Espagne. Poids 150 g. M.G. pds total 35 %. Cdt x 14. Commercialisable au L.S.



16263

Fromage chèvre- brebis saveur truffe 3 kg

Fromage à pâte pressée aux laits crus de chèvre et de brebis, parfumé à la truffe d'été (1.2 %) et affiné 120 jours minimum. Fabriqué en Espagne. Poids env. 3 kg. M.G. pds total 40 %.



16262

Fromage chèvre- brebis saveur truffe 150 g

Fromage à pâte pressée aux laits crus de chèvre et de brebis, parfumé à la truffe d'été (1.2 %) et affiné 120 jours minimum. Fabriqué en Espagne. Poids 150 g. M.G. pds total 40 %. Cdt x 14. Commercialisable au L.S.

Espagne



Les Croûtes Lavées



p.58 à 67

Les Croûtes Lavées



Les Croûtes Lavées





21869

Soumaintrain fermier boite bois 200 g

Fromage à pâte molle à croûte lavée au cru de vache, fabriqué à la ferme et moulé à la louche. Affinage 21 jours minimum. Fabriqué dans l'Yonne. Poids 200 g. M.G. pds total 25 %. Cdt x 8. Commercialisable au L.S.

FERMIER



21870

Fermier au Chablis 150 g

Fromage à pâte molle à croûte lavée au lait cru de vache fabriqué à la ferme, parfumé au Chablis. Fabriqué à la ferme et affiné 15 jours minimum. Fabriqué dans l'Yonne. Poids 150 g. M.G. pds total 25 %. Cdt x 8. Commercialisable au L.S.

FERMIER



17384

Munster 800 g Gd Père Fischer

Fromage à pâte molle à croûte lavée au lait cru de vache. Affiné dans les Vosges. Poids env 800 g. M.G. pds total 26 %.



61741

Munster fermier A.O.P 750 g

Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait cru de vache. Fabriqué dans les Vosges. Poids 750g. M.G. pds total 23%.

FERMIER



47574

Munster A.O.P au cumin des prés 125 g

Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait de vache pasteurisé, parfumé au cumin des prés. Poids 125 g. M.G. pds total 26 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.



52602

Munster 125 g du Grand Père Fischer

Fromage à pâte molle à croûte lavée au lait cru de vache. Affiné dans les Vosges. Poids 125 g. M.G. pds total 26 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

Les Croûtes Lavées





21556

Epoisses boite 250 g Laiterie de la Côte

Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait de vache thermisé. Affinage 5 semaines et dernière frotte 100% au Marc de Bourgogne. Fabriqué en Côte d'Or. Poids 250 g. M.G. pds total 24 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO



44900

Epoisses boite bois 125 g

Fromage à pâte molle à croûte lavée au lait de vache pasteurisé, affiné au Marc de Bourgogne. Affinage 28 jours minimum. Fabriqué en Haute Marne. Poids 125 g. M.G. pds total 24%. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.



66241

Epoisses A.O.P "Perrière" sous cloche 900 g

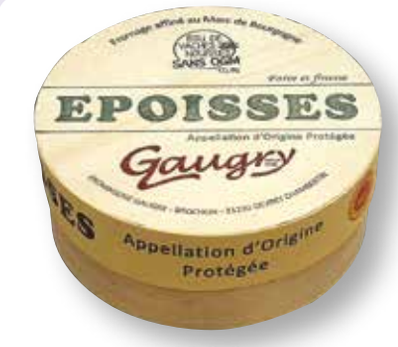
Fromage à pâte molle à croûte lavée au lait de vache pasteurisé entier, affiné au Marc de Bourgogne. Affinage 28 jours minimum. Fabriqué en Côte d'Or. Poids env. 900g. M.G. pds total 24%.



18005

Epoisses A.O.P 900 g

Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait de vache thermisé. Affinage 28 jours minimum. Fabriqué en Côte d'Or. Poids 900 g. M.G. pds total 24 %.



18004

Epoisses boite A.O.P 250 g

Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait de vache thermisé. Affinage 28 jours minimum. Fabriqué en Côte d'Or. Poids 250 g. M.G. pds total 24 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

Les Croûtes Lavées



46337

Langres A.O.P 180 g

Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait thermisé de vache. Fabriqué en Champagne. Poids 180 g. M.G. pds total 23 %. Cdt x 8



551291

Langres fermier A.O.P 200 g

Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait cru de vache, présenté en boite bois. Fabriqué en Haute-Marne. Poids 200 g. M.G. pds total 23 %. Cdt x 10.

FERMIER | SUR PRÉCO



554737

Langres A.O.P fermier coupe 1 kg

Fromage à pâte molle à croûte lavée au lait cru entier de vache, présenté en boite bois. Fabriqué en Haute-Marne. Poids env. 1 kg. M.G. pds total 21 %.

FERMIER



45766

Langres Champenois panier A.O.P 180 g

Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait thermisé de vache. Fabriqué en Champagne. Poids 180 g. M.G. pds total 20 %. Cdt x 8. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO



46463

Livarot A.O.P 200 g

Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait thermisé de vache. Fabriqué en Normandie. Poids 200 g. M.G. pds total 21 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.



45365

Livarot A.O.P La Houssaye 500 g

Fromage à pâte molle et croûte lavée, au lait cru de vache. Fabriqué en zone AOP en Normandie. Poids env. 500g. M.G. pds total 21%. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

ARTISANAL



Les Croûtes Lavées



47134

Pont l'Evêque A.O.P La Houssaye 400g

Fromage à pâte molle à croûte lavée au lait cru entier. Fabriqué dans le Calvados. Poids 400 g.
M.G. pds total 28%. Cdt x 6.
Commercialisable au L.S.

ARTISANAL



144366

Grand Pont l'Evêque La Vache Bottée 1.5 kg

Fromage à pâte molle à croûte mixte, au lait de vache pasteurisé. Appellation d'origine protégée. Fabriqué en Normandie. Poids env 1.5 kg.
M.G. pds total 23%.

SUR PRÉCO



18006

Petit Gaugry 70 g

Fromage à pâte molle à croûte lavée au lait de vache thermisé, affiné au Marc de Bourgogne. Fabriqué en Bourgogne. Poids 70 g. M.G. pds total 23 %. Cdt x 9.
Commercialisable au L.S.



67751

Le Trou du Cru 60 g

Fromage à croûte lavée au lait de vache pasteurisé entier, affiné au Marc de Bourgogne. Fabriqué en Côte d'Or. Poids 60 g. M.G. pds total 24 %.
Cdt barquettes de 2 x 6 pièces.

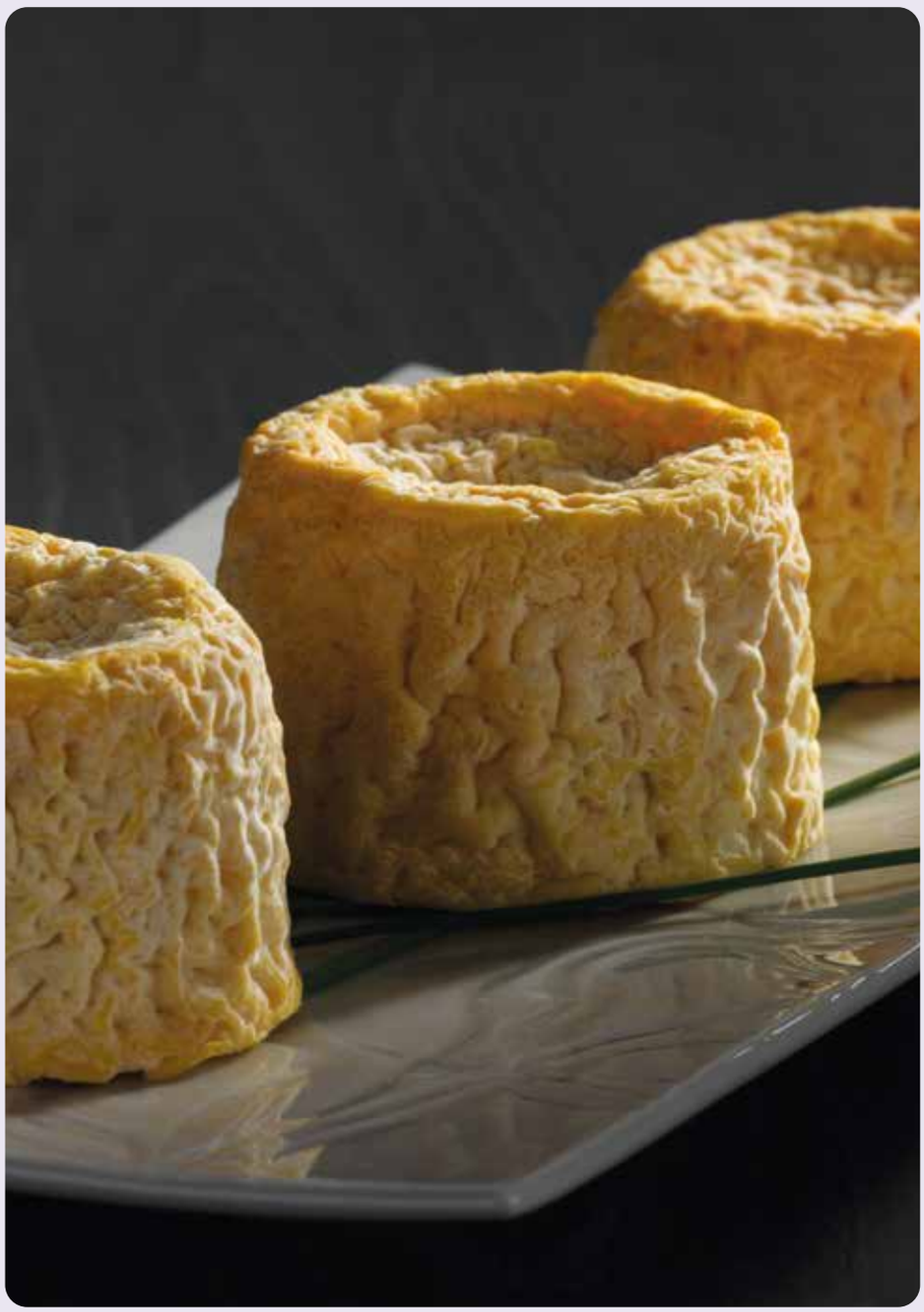


18007

Ami du Chambertin 200 g

Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait de vache thermisé. Fabriqué en Côte d'Or. Poids 200 g.
M.G. pds total 23%. Cdt x 6.
Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO



Les Croûtes Lavées

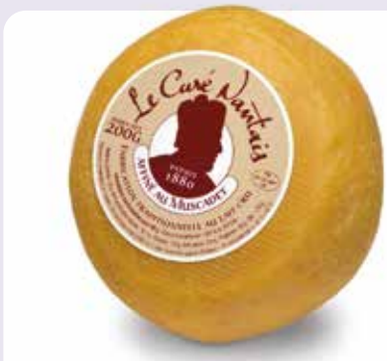


551638

Fromage du Curé 750 g

Fromage de fabrication artisanale au lait de vache cru et entier à pâte légèrement pressée et croûte lavée. Fabriqué en Loire Atlantique.
Poids 750 g. M.G. pds total 25 %.

ARTISANAL



551641

Fromage du Curé au Muscadet 200 g

Fromage au lait cru de vache, à pâte légèrement pressée, affiné au Muscadet. Fabriqué en Loire Atlantique. Poids 200 g. M.G. pds total 25 %. Cdt x 6.

ARTISANAL | SUR PRÉCO



142600

Côte d'or, le fromage ! 150 g

Fromage à pâte molle à croûte lavée au lait de vache entier pasteurisé, enrichi en crème. Pâte crémeuse et coeur ferme. Fabriqué en Côte d'Or.
Poids 150 g. M.G. pds total 31 %. Cdt x 6.
Commercialisable au L.S.



49370

Saveur des Vosges au Marc de Gewurztraminer 125 g

Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait de vache pasteurisé, affiné au Marc de Gewurztraminer. Affiné dans le Haut-Rhin. Poids 125 g.
M.G pds total 26 %. Cdt x 4. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO | SAISON





49369

Saveur des Vosges à l'Eau de Vie de Mirabelle 125 g

Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait de vache pasteurisé, lavé à l'Eau de Vie de Mirabelle.
Affiné dans le Haut-Rhin. Poids 125 g.
M.G pds total 26 %. Cdt x 4. Commercialisable au L.S

SUR PRÉCO | SAISON



49373

Saveur des Vosges au kirsch 125 g

Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait de vache pasteurisé, lavé au Kirsch. Affiné dans le Haut-Rhin. Poids 125 g. M.G pds total 26 %. Cdt x 4. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO | SAISON



49372

Saveur des Vosges à la Bière de Noël 125 g

Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait de vache pasteurisé, affiné à la bière de Noël. Affiné dans le Haut-Rhin. Poids 125 g. M.G pds total 26 %. Cdt x 4. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO | SAISON



49371

Saveur des Vosges à la truffe blanche d'été 125 g

Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait de vache pasteurisé, parfumé à la truffe blanche d'été. Affiné dans le Haut-Rhin. Poids 125 g.
M.G pds total 26 %. Cdt x 4. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO | SAISON

Les Croûtes Lavées



46498

Vigneron 250 g au piment d'Espelette

Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait de vache pasteurisé, garni d'une farce à base de piment d'Espelette. Affiné dans le Haut-Rhin. Poids 250 g. M.G. pds total 26 %. Cdt x 4. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO | SAISON



142978

Vigneron 250 g ail et fines herbes

Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait de vache pasteurisé, garni d'une farce à base d'ail et de fines herbes. Affiné dans le Haut-Rhin. Poids 250 g. M.G. pds total 26 %. Cdt x 4 Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO | SAISON



45604

Vigneron 125 g à la confiture de framboise

Fromage à pâte molle à croûte lavée au lait pasteurisé de vache, farci de confiture de framboise. Affiné dans le Haut-Rhin. Poids 125 g. M.G.pds total 26 %. Cdt x 6. Existe également en version 200 g sous le code article 176514 ! Commercialisable au L.S

SUR PRÉCO | SAISON





46499

Vigneron 125 g à la truffe blanche d'été

Fromage à pâte molle à croûte lavée au lait de vache pasteurisé, garni d'une farce aux truffes (2%). Affiné dans le Haut-Rhin. Poids 125 g. M.G. pds total 26 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S

SUR PRÉCO | SAISON



45603

Vigneron 125 g au Marc de Gewurstraminer

Fromage à pâte molle à croûte lavée au lait de vache pasteurisé, affiné au Marc de Gewurstraminer. Affiné dans le Haut-Rhin. Poids 125 g. M.G. pds total 26 %. Cdt x 6. Existe également en version 200 g sous le code article 47190. Commercialisable au L.S

SUR PRÉCO | SAISON



59376

Vigneron 125 g au Marc de Muscat

Fromage à pâte molle à croûte lavée à l'Eau de Vie de Muscat 45°, au lait de vache pasteurisé. Affiné dans le Haut-Rhin. Poids 125g. M.G. pds total 29%. Cdt x 4 Commercialisable au L.S

SUR PRÉCO | SAISON



142666

Vigneron 250 g aux noix

Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait de vache pasteurisé, garni d'une farce aux noix. Affiné dans le Haut-Rhin. Poids 250g. M.G. pds total 26%. Cdt x 4. Commercialisable au L.S

SUR PRÉCO | SAISON

Les Croûtes Lavées

144398
Chauffe-moi ail et fines herbes 250 g
Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait de vache pasteurisé, garni d'une farce aux fines herbes. Présenté en boite bois pour passage au four Affiné dans le Haut-Rhin. Poids 250 g. M.G. pds total 26 %. Cdt x 4. Commercialisable au L.S



SUR PRÉCO | SAISON

144400
Chauffe-moi façon flammenkueche 250 g
Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait de vache pasteurisé, farci de lardons concassés et oignons rissolés. Présenté en boite bois pour passage au four. Affiné dans le Haut-Rhin. Poids 250 g. M.G. pds total 26 %. Cdt x 4. Commercialisable au L.S



SUR PRÉCO | SAISON

144399
Chauffe moi aux épices 250 g
Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait de vache pasteurisé, garni d'un mélange d'épices. Présenté en boite bois pour passage au four. Affiné dans le Haut-Rhin. Poids 250 g. M.G. pds total 26 %. Cdt x 4. Commercialisable au L.S



SUR PRÉCO | SAISON

144925
Chauffe-moi à la truffe d'été 250 g
Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait de vache pasteurisé, garni d'une farce à la truffe (2.5 %). Présenté en boite bois pour passage au four. Affiné dans le Haut-Rhin. Poids 250 g. M.G. pds total 26%. Cdt x 4. Commercialisable au L.S.



SUR PRÉCO | SAISON



Les Croûtes Fleuries



p.68 à 79

Les Croûtes Fleuries



Les Croûtes Fleuries



45765

St Marcellin 80 g Seillac

Fromage à pâte molle à croûte naturelle, au lait thermisé de vache. Fabriqué en Isère. Poids 80 g. M.G. pds total 20 %. Cdt x 8.



144102

St Marcellin IGP 80 g

Fromage à pâte molle affiné, au lait entier thermisé de vache, présenté en coupelle grés. Indication Géographique Protégée. Fabriqué en Dauphiné. Poids 80 g. M.G. pds total 21 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.



111816

St Marcellin Mère Richard 80 g

Fromage à pâte molle affiné, au lait cru de vache, à croûte très fine moelleuse et onctueuse. Bénéficie de l'Indication Géographique Protégée. Fabriqué en Isère. Poids 80 g. M.G. pds total 23%. Cdt x 8.



45762

St Felicien 180 g Seillac

Fromage à pâte molle à croûte naturelle, au lait thermisé de vache. Fabriqué en Isère. Poids 180 g. M.G. pds total 24 %. Cdt x 6.



16654

St Felicien coupelle grès 180 g

Fromage à pâte molle affiné, au lait thermisé et à la crème pasteurisée, présenté en coupelle grès. Fabriqué dans la Drôme. Poids 180 g. M.G. pds total 24 %. Cdt x 9. Commercialisable au L.S.



117913

St Félicien Mère Richard 180 g

Fromage à pâte molle affiné, au lait cru de vache, présenté dans un fond bois. Fabriqué en Isère. Poids 180 g. M.G. pds total 27 %. Cdt x 8. Commercialisable au L.S.



Les Croûtes Fleuries



59502

Délice de la Mère Richard 180 g à la truffe

Fromage à pâte molle affiné, au lait cru de vache, parfumé à la truffe noire (1%). Présenté dans un fond bois. Fabriqué en Isère. Poids 180 g. M.G. pds total 27 %. Cdt x 6.

SUR PRÉCO | SAISON



44402

Douceur Crémier 200 g Grand Affinage

Fromage au lait de vache thermisé, de type double crème, moulé à la louche. Fabriqué en Isère. Poids 200 g. M.G. pds total 32 %. Cdt x 8.

SUR PRÉCO



36420

Chaource A.O.P 500 g

Fromage AOP à pâte molle à croûte fleurie, au lait de vache entier thermisé. Fabriqué dans l'Aube. Poids env. 500 g. M.G. pds total 22 %. Cdt x 6.



11422

Chaource A.O.P 250 g

Fromage AOP à pâte molle à croûte fleurie, au lait de vache entier thermisé. Fabriqué dans l'Aube. Poids 250 g. M.G. pds total 22 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.



551292

Chaource fermier A.O.P 250 g

Fromage fermier d'Appellation d'Origine Protégée fabriqué au lait cru de vache, garanti sans OGM Fabriqué dans l'Aube. Poids 250 g. M.G. pds total env. 25%. Cdt x 6.

FERMIER



17561

Coulommiers Seillac 450 g

Fromage à pâte molle à croûte fleurie, au lait cru de vache. Fabriqué en Seine et Marne. Poids 450 g. M.G.pds total 20 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.



556084

Fougerus 250 g

Fromage à pâte molle à croûte fleurie au lait pasteurisé, affiné et présenté décoré d'une feuille de fougère. Fabriqué en Seine et Marne. Poids 250 g. M.G. pds total 20 %. Cdt x 8. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO



67380

Fougerus 700 g

Fromage à pâte molle à croûte fleurie au lait cru de vache, affiné et présenté décoré d'une feuille de fougère. Fabriqué en Seine et Marne. Poids 700g. M.G. pds total 20%.



555015

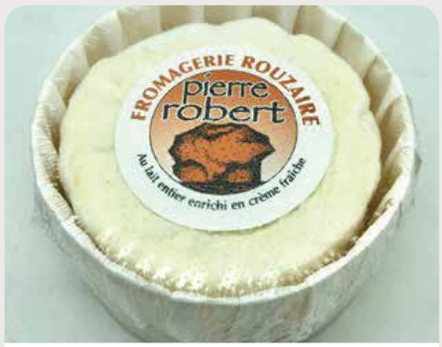
Gratte paille 180 g

Fromage à pâte molle à croûte fleurie, au lait entier pasteurisé enrichi en crème. Fabriqué en Seine et Marne. Poids 180g. M.G. pds total 39%. Cdt x 8. Commercialisable au L.S

SUR PRÉCO

Les Croûtes Fleuries





17553

Pierre Robert 125 g

Fromage à pâte molle à croûte fleurie, au lait cru de vache, enrichi en crème. Fabriqué en Seine et Marne. Poids 125 g. M.G. pds total 39 %. Cdt x 9. Commercialisable au L.S.



16894

Pierre Robert au pesto 670 g

Fromage à pâte molle à croûte fleurie, au lait de vache pasteurisé, enrichi en crème et mascarpone et garni d'une préparation au pesto.
Fabriqué en Seine et Marne. Poids env. 670 g.
M.G. pds total 41 %. Cdt x 4.

SUR PRECO | SAISON



43681

Brie de Meaux Grand Siècle 2.8 kg

Fromage à pâte molle à croûte fleurie, au lait cru de vache. Fabriqué en zone AOP Brie de Meaux.
Poids env. 2.8 kg. M.G. pds total 20 %.



52540

Brie de Meaux A.O.P 1/2 affiné Rouzaire 2.8 kg

Fromage à pâte molle à croûte fleurie, au lait cru de vache. Fabriqué en zone AOP Brie de Meaux.
Poids env. 2.8 kg. M.G. pds total 20 %.



555013

Brie de Nangis 1 kg

Fromage à pâte molle à croûte fleurie, au lait cru de vache. Fabriqué en Ile de France.
Poids env. 1 kg. M.G. pds total 20 %.

SUR PRECO



144888

Cœur de Neufchatel 200 g

Fromage à pâte molle à croûte fleurie au lait cru de vache, produit avec le lait de la ferme.
Fabriqué en Normandie. Poids 200 g.
M.G. entre 20 et 26 %. Cdt x 6.
Commercialisable au L.S.

FERMIER

Les Croûtes Fleuries



50279

Camembert de Normandie A.O.P Seillac 250 g

Fromage à pâte molle, à croûte fleurie, au lait cru de vaches 100 % normandes. Moulé manuellement à la louche. Fabriqué en Normandie. Poids 250 g. M.G. pds total 20 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.



34106

Camembert de Normandie Gaslonde A.O.P 250 g

Fromage AOP à pâte molle à croûte fleurie, moulé manuellement à la louche. Fabriqué en Normandie 100 % à partir de lait cru de vaches normandes. Poids 250 g. M.G pds total 22 %. Cdt x 12. Commercialisable au L.S.



115760

Petit Normand 1 kg

Fromage à pâte molle à croûte fleurie, au lait microfiltré, présenté en boite bois. Fabriqué en Normandie. Poids 1 kg. M.G. pds total 22 %.



551907

Grand Fromage Gaslonde 800 g

Fromage à pâte molle à croûte fleurie, au lait cru de vache, moulé manuellement à la louche. Fabriqué en Normandie. Poids 800 g. M.G. pds total 20 %.



45691

Petit camembert au four, boite bois 150 g

Fromage à pâte molle, à croûte fleurie, au lait de vache pasteurisé, présenté en boite bois pour passage au four. Fabriqué en Normandie. Poids 150g. M.G. pds total 24 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.



103172

Petit camembert à chauffer 150 g Rouzaire

Fromage à pâte molle à croûte fleurie au lait de vache pasteurisé, présenté en boite bois à chauffer. Fabriqué en Seine et Marne. Poids 150 g. M.G. pds total 20 %. Cdt x 8. Commercialisable au L.S.



Les Croûtes Fleuries



184702

Fromage aux herbes 1.5 kg

Fromage à pâte molle à croûte fleurie, au lait de vache pasteurisé, garni en son coeur d'une préparation crème/mascarpone parfumé aux herbes aromatiques. Fabriqué en Seine et Marne.
Poids env 1.5 kg. M.G. pds total 24 %.





44566

Secrets de Crémiers aux brisures de truffes 3.7 kg

Spécialité à pâte molle à croûte fleurie, au lait cru, garnie de mascarpone, parfumée à la truffe noire et aux brisures de truffe d'été. Fabriqué en Seine et Marne. Poids env. 3.7 kg. M.G. pds total 25 %.



143214

Duo Royal saveur truffe et brisures de truffes 950 g

Spécialité fromagère à base de brie au lait thermisé, saveur truffe et aux brisures de truffes de la St Jean (3%). Fabriquée en Lorraine. Poids 950g.
M.G. pds total 24%.



140599

Duo 3 poivres et baies roses 950 g

Spécialité fromagère à base de brie au lait thermisé, garni d'un mélange aux 3 poivres et baies roses.
Poids env. 950 g. M.G. pds total 24 %. Cdt x 2.

SUR PRÉCO



176697

Duo aux truffes 1.250 kg

Spécialité fromagère à base de brie pasteurisé, fourrée de fromage frais triple crème, parfumé saveurs de truffe et brisures de truffes.
Poids env. 1,250kg. M.G. pds total 32%.

SUR PRÉCO



555533

Fromage à la moutarde de Meaux 1.5 kg

Fromage à pâte molle à croûte fleurie au lait de vache pasteurisé, garni d'un mélange crème fraiche / mascarpone et moutarde de Meaux. Fabriqué en Seine et Marne. Poids env 1.5 kg. M.G. pds total 25 %



32262

Fromage à la liqueur d'oranges 1.5 kg

Fromage à pâte molle à croûte fleurie au lait de vache pasteurisé, garni d'un mélange crème fraiche / mascarpone et aromatisé au grand Marnier. Fabriqué en Seine et Marne. Poids env. 1,5kg.
M.G. pds total 25%.

SUR PRÉCO

Les Croûtes Fleuries



65353

Crémeux du Mont St Michel 220 g

Fromage à pâte molle à croûte fleurie au lait cru de vache, enrichi en crème crue. Fabriqué dans La Manche. Poids 220 g. M.G. pds total 25 %. Commercialisable au L.S.



17036

Fromage de Troyes 2 kg

Fromage à pâte molle non affiné au lait de vache pasteurisé, enrichi en crème. Fabriqué dans l'Aube. Poids env 2 kg. M.G. pds total 30 %.



37545

Fromage de Troyes ail fines herbes 2 kg

Fromage à pâte molle non affiné au lait de vache pasteurisé, enrichi en crème et enrobé d'un mélange ail et fines herbes. Fabriqué dans l'Aube. Poids env 2 kg. M.G. pds total 30 %.



16434

Petit Délice du Cotentin à la truffe 150 g

Fromage à base de petit camembert au lait cru et de fromage frais au lait pasteurisé, parfumé à la truffe noire (1 %). Fabriqué en Normandie. Poids 150 g. M.G. pds total19 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO



16896

Petit Délice du Cotentin aux herbes 150 g

Fromage à base de petit camembert au lait cru et de fromage frais au lait pasteurisé, parfumé aux herbes et aux zestes de yuzu. Fabriqué en Normandie. Poids 150 g. M.G. pds total19 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO



16898

Petit Délice du Cotentin au piment d'Espelette 150 g

Fromage à base de petit camembert au lait cru et de fromage frais au lait pasteurisé, parfumé au piment d'Espelette. Fabriqué en Normandie. Poids 150 g. M.G. pds total19 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO



Les Croûtes Fleuries





32261

Bruschetta 500 g

Spécialité au lait entier, enrichie en crème fraiche et garnie d'un mélange méditerranéen, présentée en boite bois. Fabriquée en Seine et Marne.
Poids 500 g. M.G. pds total 43%. Cdt x 4.
Commercialisable au L.S.

SUR PRECO



18041

Passion des Saveurs bruschetta 160 g

Spécialité à croûte fleurie au lait de vache pasteurisé, garnie d'une préparation crème/mascarpone parfumée d'un mélange méditerranéen, présentée en boite bois. Fabriquée en Seine et Marne.
Poids 160 g. M.G. pds total 41%. Cdt x 8.
Commercialisable au L.S.



18042

Passion des Saveurs pesto 160 g

Spécialité à croûte fleurie au lait de vache pasteurisé, garnie d'une préparation crème/mascarpone parfumée au pesto (5%), présentée en boite bois. Fabriquée en Seine et Marne.
Poids 160 g. M.G. pds total 41%. Cdt x 8.
Commercialisable au L.S.



17035

Brillat savarin frais IGP 500 g

Fromage à pâte molle à croûte fleurie, au lait de vache entier pasteurisé, enrichi en crème. Bénéficie de l'Indication Géographique Protégée. Fabriqué dans l'Aube. Poids env 500 g. M.G. pds total 33 %.



17552

Brillat Savarin Tradition Briarde I.G.P 125 g

Fromage à pâte molle à croûte fleurie, au lait cru entier de vache, moulé à la louche. Bénéficie de l'Indication Géographique Protégée. Fabriqué en Seine-et-Marne. Poids 125 g. M.G.pds total 39 %.
Cdt x 9. Commercialisable au L.S.



555784

Crémeux de Bourgogne affiné 200 g

Fromage à pâte molle double crème à croûte fleurie, au lait de vache pasteurisé. Fabriqué en Bourgogne.
Poids 200g. M.G. pds total 40%. Cdt x 6.
Commercialisable au L.S.

Les Croûtes Fleuries



172779

Crémeux de Bourgogne à la truffe d'été 200 g

Fromage à pâte molle double crème à croûte fleurie, au lait de vache pasteurisé, fourré à la truffe d'été (3%). Fabriqué en Bourgogne. Poids 200g.
M.G. pds total 40%. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.



172780

Crémeux de Bourgogne à la truffe d'été 500 g

Fromage à pâte molle double crème à croûte fleurie, au lait de vache pasteurisé, fourré à la truffe d'été (3%). Fabriqué en Bourgogne. Poids 500g.
M.G. pds total 40%.



555011

Fromage à la truffe d'été 1.5 kg

Fromage à pâte molle à croûte fleurie, au lait de vache pasteurisé, garni d'une préparation à base de mascarpone et brisures de truffes d'été (2.5%). Fabriqué en Seine et Marne. Poids env. 1.5 kg
M.G. pds total 25 %.



109621

Crémeux de Bourgogne au bleu d'Auvergne 100 g

Fromage à pâte molle à croûte fleurie, double crème, au lait de vache pasteurisé. Garni en son coeur de Bleu d'Auvergne AOP et présenté en boite bois. Fabriqué en Bourgogne. Poids 100 g.
M.G. pds total 40 %. Cdt x 5. Commercialisable au L.S.

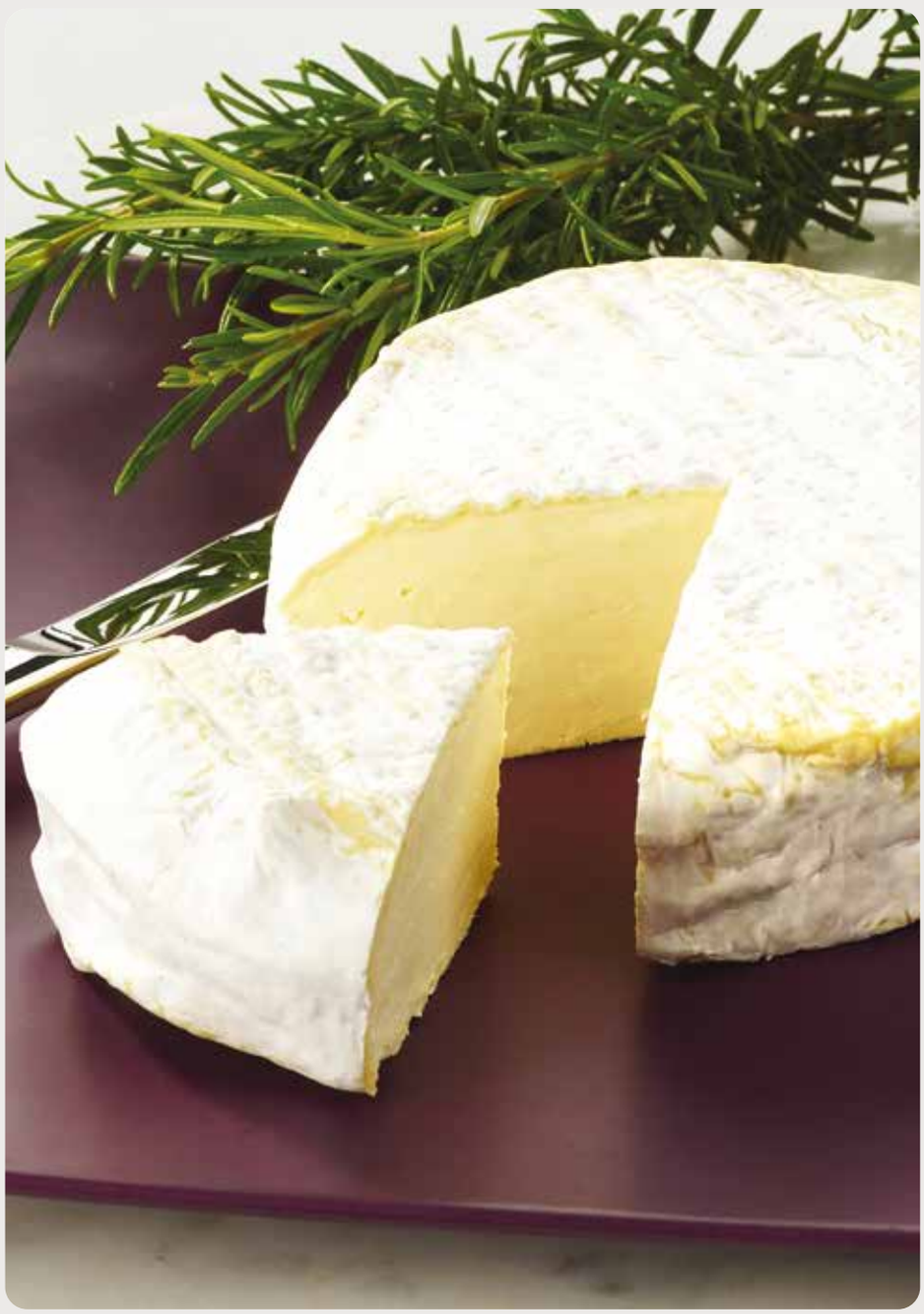
SUR PRÉCO



109622

Crémeux de Bourgogne au bleu d'Auvergne 500 g

Fromage à pâte molle à croûte fleurie, double crème, au lait de vache pasteurisé. Garni en son coeur de Bleu d'Auvergne AOP. Fabriqué en Bourgogne. Poids 500 g. M.G. pds total 40 %. Cdt x 3.



Les Croûtes Fleuries



46369

Délice de Bourgogne boite bois 2 kg

Fromage à pâte molle affiné au lait de vache pasteurisé, enrichi en crème. Conditionné en boite bois. Fabriqué en Bourgogne. Poids env 2 kg. M.G. pds total 40 %.



47964

Fin Briard aux brisures de truffe d'été 180 g

Fromage à pâte molle à croûte fleurie, au lait pasteurisé, garni de crème AOP, de mascarpone, et parfumé à la truffe d'été (2.5%). Fabriqué en Seine et Marne. Poids 180 g. M.G. pds total 25 %. Cdt x 5. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO | SAISON



17001

Maxi Délice du Calvados 1 kg

Spécialité fromagère au lait cru de vache parfumée au Calvados et panée. Fabriquée en Normandie. Poids 1 kg. M.G. pds total 22 %. Cdt x 1.





16999

Délice du Calvados 250 g

Spécialité fromagère au lait cru de vache parfumée au Calvados et panée. Fabriquée en Normandie. Poids 250 g. M.G. pds total 21 %. Cdt x 4. Commercialisable au L.S.



17000

Mini Délice du Calvados 150 g

Spécialité fromagère au lait cru de vache parfumée au Calvados et panée. Fabriquée en Normandie. Poids 150 g. M.G. pds total 21 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO

Les Fromages de Chèvre



p.80 à 101

Les Fromages de Chèvres



Les Fromages de Chèvres



45693

Selles sur Cher A.O.P 150 g

Fromage AOP à pâte molle à croûte cendrée, au lait cru de chèvre. Fabriqué dans le Berry.
Poids 150 g. M.G.pds total 25 %. Cdt x 4.



45695

Ste Maure de Touraine A.O.P fermier Seillac 250 g

Fromage AOP à pâte molle à croûte cendrée, au lait cru de chèvre. Fabriqué dans le Berry. Poids 250 g.
M.G.pds total 25 %. Cdt x 4.

FERMIER



45694

Valencay A.O.P 220 g

Fromage AOP à pâte molle à croûte cendrée, au lait cru de chèvre. Fabriqué dans le Berry. Poids 220 g.
M.G. pds total 25 %. Cdt x 6.



52381

Crottin de Chavignol lait cru 60 g A.O.P

Fromage d'Appellation d'Origine Protégée au lait thermisé de chèvre. Fabriqué dans le Cher.
Poids 60 g. M.G. pds total 26 %. Cdt x 6.



52218

Picodon de la Drôme A.O.P 60 g

Fromage au lait cru de chèvre d'Appellation d'Origine Protégée, en forme de petit palet.
Fabriqué dans la Drôme. Poids 60 g.
M.G. pds total 26 %. Cdt x 12.



36600

Pelardon A.O.P des Cévennes 60 g

Fromage AOP au lait cru et entier de chèvre, moulé à la main, à la croûte en partie couverte de moisissures jaunes, blanches ou bleues. Fabriqué en Lozère. Poids 60 g. M.G. pds total 20 %. Cdt x 12.



118140

Banon A.O.P. Tradition 100 g

Fromage de chèvre AOP au lait cru, affiné et enveloppé dans une feuille de chataignier.
Fabriqué en Hte Provence. Poids 100 g
M.G. pds total 20 %. Cdt x 8.

SUR PRÉCO



117458

Rocamadour A.O.P 35 g

Fromage AOP à pâte molle à croûte naturelle au lait cru de chèvre. Fabriqué dans le Lot. Poids 35 g.
M.G. pds total 22 %. Cdt x 20.



67110

Frais des Garrigues 72 g

Fromage à pâte molle au lait de chèvre pasteurisé, au bon goût de thym et de citron. Fabriqué dans le Lot. Poids 72 g. M.G. pds total 24 %. Cdt x 6

SUR PRÉCO

Les Fromages de Chèvres





177241

Tommette chèvre à l'huile d'olive 100 g

Fromage frais de chèvre au lait thermisé, mariné à l'huile d'olive. Fabriqué en Hte Provence.
Poids 100 g. M.G. pds total 25 %. Cdt x 8.



63752

Bouyguette 150 g

Fromage artisanal au lait cru de chèvre, moulé manuellement dans un linge. Fabriqué dans le Tarn.
Poids 150 g. M.G. pds total 19 %. Cdt x 6.

ARTISANAL



177072

Le Compostelle 120 g

Fromage de chèvre au lait pasteurisé, au visuel original et au coeur toujours fondant !
Fabriqué dans le Lot. Poids 120g.
M.G. pds total 22%. Cdt x 6.



555312

Tomme de Provence 100 g

Fromage de chèvre affiné au lait thermisé, affiné et parfumé au poivre et à la sarriette. Fabriqué dans les Alpes-de-Haute-Provence. Poids 100 g.
M.G.pds total 23 %. Cdt x 8.

SUR PRÉCO



123970

Bûchette de chèvre cendrée 150 g au lait cru

Fromage de chèvre à pâte lactique et croûte fleurie cendrée, au lait cru. Fabriqué dans l'Allier.
Poids 150 g. M.G. pds total 21 %. Cdt x 6

ARTISANAL



142888

Bûchette de chèvre 150 g au lait cru

Fromage de chèvre à pâte lactique et croûte fleurie, au lait cru de chèvre. Conditionné en cagette bois sur paillon. Fabriqué dans l'Allier.
Poids 150 g. M.G. pds total 21 %. Cdt x 6.

ARTISANAL

Les Fromages de Chèvres



143416

L'entre-deux mi cendré 180 g au lait cru

Fromage de chèvre à pâte lactique et croûte fleurie mi-cendrée, au lait cru. Fabriqué dans l'Allier.
Poids 180 g. M.G. pds total 21 %. Cdt x 6.

SUR PRÉCO | ARTISANAL



17611

Chabi blanc 180 g au lait cru

Fromage à pâte molle au lait cru de chèvre.
Fabriqué dans les Deux-Sèvres. Poids 180 g.
M.G. pds total 21 %. Cdt x 6.

ARTISANAL



40316

Chabi blanc 150 g

Fromage à pâte molle à croûte naturelle, au lait pasteurisé de chèvre. Fabriqué dans le Poitou.
Poids 150 g. M.G. pds total 25 %. Cdt x 8.

ARTISANAL



40317

Chabi cendré 150 g

Fromage à pâte molle à croûte naturelle cendrée, au lait pasteurisé de chèvre. Fabriqué dans le Poitou.
Poids 150 g. M.G. pds total 25 %. Cdt x 8.

ARTISANAL





40315

Chabichou d'Antan 150 g

Fromage au lait pasteurisé de chèvre, fabriqué dans les Deux-Sèvres. Poids 150 g.
M.G. pds total 25 %. Cdt x 8.

ARTISANAL



172671

Délice des Deux Sèvres 150 g

Fromage cendré à pâte molle, au lait de chèvre pasteurisé, de forme oblongue. Fabriqué en Poitou Charentes. Poids 150 g.
M.G. pds total 25 %. Cdt x 8.

ARTISANAL



47014

Vœu des Deux Sèvres, chèvre 150 g affiné à la sarriette

Fromage à pâte molle à croûte fleurie au lait de chèvre pasteurisé, affiné à la Sarriette. Fabriqué en Poitou Charentes. Poids 150 g.
M.G. pds total 25 %. Cdt x 8.

ARTISANAL



29393

Sauvaget blanc sur feuille de chataignier 180 g

Fromage à pâte molle à croûte fleurie, au lait cru de chèvre. Présenté sur feuille de chataignier.
Fabriqué dans les Deux-Sèvres. Poids 180 g.
M.G. pds total 21 %. Cdt x 5

ARTISANAL

Les Fromages de Chèvres



43251

Mothais sur Feuille 180 g

Fromage à pâte molle à croûte fleurie, au lait pasteurisé de chèvre. Présenté sur feuille naturelle de châtaignier.
Fabriqué en Poitou Charentes. Poids 180 g. M.G. pds total 25 %. Cdt x 6.

ARTISANAL



44715

Ecrou du Fromager 140 g

Fromage de chèvre au lait cru entier, de type caillé lactique, de forme hexagonale
Fabriqué en Normandie.
Poids 140 g. M.G. pds total 29 %. Cdt x 6.

SUR PRÉCO | FERMIER



57174

Cœur de chèvre 100 g

Fromage de chèvre au lait thermisé entier, moulé en forme de coeur. Fabriqué dans le Lot. Poids 100 g.
M.G. pds total 22 %. Cdt x 6.

ARTISANAL



48539

Tricorne blanc 180 g

Fromage à pâte molle au lait cru de chèvre, en forme de tricorne. Fabriqué dans les Deux-Sèvres.
Poids 180 g. M.G. pds total 21%. Cdt x 8.

SUR PRÉCO | ARTISANAL



50047

La Croseta coupe 100 g

Fromage à pâte molle à croûte fleurie au lait thermisé de chèvre, fabriqué dans le Lot.
Poids 100 g. M.G. pds total 20 %. Cdt x 5.

ARTISANAL



61537

Feuille de chèvre 120 g

Fromage à pâte molle à croûte fleurie au lait thermisé de chèvre, moulé en forme de feuille. Fabriqué dans le Lot.
Poids 120 g. M.G. pds total 37 %. Cdt x 5.

ARTISANAL



50338

Le Sapic Nu cendré 80 g

Fromage à pâte molle au lait cru de chèvre, moulé à la main en forme de sapin. Fabriqué dans le Tarn.
Poids 80 g. M.G. pds total 23 %. Cdt x 8

SUR PRÉCO | SAISON

Les Fromages de Chèvres



16053
Mej'O herbe 90 g

Fromage à pâte molle au lait cru entier de chèvre, en forme de quenelle, parfumé aux herbes (persil, ciboulette, échalote, ail). Fabriqué dans le Lot.
Poids 90 g. M.G. pds total 22 %.
Cdt x 6.

SUR PRÉCO

16054
Mej'O fleur 90 g

Fromage à pâte molle au lait cru entier de chèvre, en forme de quenelle, parfumé aux pétales de fleurs et à l'eau florale de géranium rosat. Fabriqué dans le Lot.
Poids 90 g. M.G. pds total 22 %.
Cdt x 6.

SUR PRÉCO

38467
Mej'O poivre fumé 90 g

Fromage à pâte molle au lait cru entier de chèvre, en forme de quenelle, parfumé au poivre fumé. Fabriqué dans le Lot.
Poids 90 g. M.G. pds total 22 %.
Cdt x 6.

SUR PRÉCO

38468
Mej lavande 90 g

Fromage à pâte molle au lait cru entier de chèvre, en forme de quenelle, parfumé à l'eau florale de lavande du Quercy.
Fabriqué dans le Lot.
Poids 90 g. M.G. pds total 22 %.
Cdt x 6.

SUR PRÉCO

38470
Mej'O chataigne miel 90 g

Fromage à pâte molle au lait cru entier de chèvre, en forme de quenelle, parfumé d'une préparation chataigne / miel. Fabriqué dans le Lot.
Poids 90 g. M.G. pds total 22 %.
Cdt x 6.

SUR PRÉCO

49146
Mej'O thym 90 g

Fromage à pâte molle au lait cru entier de chèvre, en forme de quenelle, parfumé au thym. Fabriqué dans le Lot.
Poids 90 g. M.G. pds total 22 %.
Cdt x 6.

SUR PRÉCO

49147
Mej'O noix 90 g

Fromage à pâte molle au lait cru entier de chèvre, en forme de quenelle, garni de cerneaux de noix broyés et entiers. Fabriqué dans le Lot.
Poids 90 g. M.G. pds total 22 %.
Cdt x 6.

SUR PRÉCO

38469
Mej'O piment d'Espelette 90 g

Fromage à pâte molle au lait cru entier de chèvre, en forme de quenelle, parfumé au piment d'Espelette. Fabriqué dans le Lot.
Poids 90 g. M.G. pds total 22 %. Cdt x 6.

SUR PRÉCO

Les Fromages de Chèvres



21877
P'tit Meje cendré 90 g

Fromage à pâte molle au lait cru entier d
cendré, en forme de quenelle. Fabriqué
Poids 90 g. M.G. pds total 22 %. Cdt x 6.

SUR PRÉCO

52196
P'tit Meje blanc 90 g

Fromage à pâte molle au lait cru entier de chèvre, en forme de quenelle. Fabriqué dans le Lot. Poids 90 g. M.G. pds total 22 %. Cdt x 6.



50915
La P'tite Pelta 120 g

Fromage à pâte molle au lait cru entier de chèvre, de forme ronde échancrée. Fabriqué dans le Lot. Poids 120 g. M.G. poids total 22 %. Cdt x 8.

SUR PRÉCO



21900
Le Figuetout 80 g

Fromage à pâte molle au lait cru entier de chèvre, en forme de dôme creusé, garni de confit de figues. Fabriqué dans le Lot. Poids 80 g.
M.G. pds total 22 %. Cdt x 6.

SUR PRÉCO





103387
Truffadou à la truffe d'été 30 g

Fromage à pâte molle au lait cru entier de chèvre, en forme de boule, parfumé à la truffe d'été (4%). Fabriqué dans le Lot. Poids 30 g.
M.G. pds total 22 %. Cdt x 16.

SUR PRÉCO



21581
Briquette Toulousaine 150 g

Fromage de chèvre au lait cru, parfumé au jus de carottes. Fabriqué dans le Tarn. Poids 150 g.
M.G. pds total 21 %. Cdt x 6.



11406
XV du Pic cendré 110 g

Fromage de chèvre au lait cru et entier, cendré. Fabriqué dans le Tarn. Poids 110 g.
M.G. pds total 23 %. Cdt x 8.

Les Fromages de Chèvres



16824

Le pompon au piment d'Espelette 170 g

Fromage de chèvre affiné au lait pasteurisé et son pompon parfumé au piment d'Espelette. Fabriqué en Dordogne. Poids 170 g. M.G. pds total 26 %. Cdt x 4.

SUR PRÉCO | ARTISANAL | SAISON



16825

Le pompon au poivre de Timut 170 g

Fromage de chèvre affiné au lait pasteurisé et son pompon parfumé au poivre de Timut. Fabriqué en Dordogne. Poids 170 g. M.G. pds total 26 %. Cdt x 4.

SUR PRÉCO | ARTISANAL | SAISON



30527

Fromage de chèvre 180 g Fleur du Japon

Fromage à pâte molle au lait cru de chèvre, délicatement parfumé à la feuille de cerisier Sakura. Fabriqué dans les Deux-Sèvres. Poids 180 g. M.G. pds total 21%. Cdt x 6.

SUR PRÉCO



142977

Taupinière aux truffes 150 g

Fromage à pâte molle au lait de chèvre pasteurisé, garni de brisures de truffes (2%). Fabriqué dans le Périgord. Poids 150 g.
M.G. pds total 22 %. Cdt x 6.

SUR PRÉCO | SAISON



48692

Truffette 55 g

Fromage au lait de chèvre pasteurisé parfumé à la brisure de truffe et aux champignons de Paris. Fabriqué dans le Périgord. Poids 55 g.
M.G. pds total 22 %. Cdt x 6.

SUR PRÉCO



48976

Tomme Adrienne à la truffe d'été 1.4 kg

Fromage de chèvre artisanal à pâte molle et croûte cendrée, au lait pasteurisé, farci d'une préparation à la truffe d'été. Fabriqué dans le Berry.
Poids env 1.4 kg. M.G. pds total 24 %.



109645

Héritage 1947 à la truffe d'été 120 g

Fromage de chèvre artisanal au lait cru affiné à la truffe d'été (3%), présenté en corolle bois. Fabriqué dans le Berry. Poids 120 g
M.G.pds total 24%. Cdt x 6

SUR PRÉCO



46390

Tomme de chèvre 800 g

Fromage à pâte molle à croûte naturelle, au lait pasteurisé de chèvre. Fabriqué en Poitou Charentes. Poids 800 g. M.G. pds total 25 %.

ARTISANAL



144373

Brillant de chèvre 1 kg

Fromage à pâte lactique au lait de chèvre pasteurisé, salé et affiné en forme de disque. Pâte ivoire et texture moelleuse. Fabriqué dans le Cher.
Poids environ 1 kg. M.G. pds total 26 %.

SUR PRÉCO

Les Fromages de Chèvres



143674
Blu di Capra 2.2 kg

Fromage à pâte persillée au lait pasteurisé de chèvre, affiné environ 45 jours. Fabriqué en Italie (Lombardie). Poids env. 2.250 kg.
M.G. pds total 29%.

SUR PRÉCO



305
Chabichou St Heray 150 g

Fromage à pâte molle au lait de chèvre pasteurisé, fabriqué en Poitou-Charentes. Poids 150 g.
M.G. pds total 25 %. Cdt x 6.
Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO



16187
Pyramide Sensation du Fromager 200 g

Fromage à pâte molle au lait cru de chèvre, en forme de pyramide tronquée. Présenté sous blister. Fabriqué dans le Berry. Poids 200 g.
M.G. pds total 26 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO





16186
Valencay petit A.O.P 110 g

Fromage à pâte molle au lait cru de chèvre, en forme de pyramide tronquée. Présenté sous blister. Fabriqué dans le Berry. Poids 110 g.
M.G. pds total 26 %. Cdt x 6.
Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO



16531
Coco boule de neige 100 g

Crottin de chèvre frais au lait pasteurisé avec inclusion d'un coeur fondant à la banane et enrobé de noix de coco. Fabriqué dans le Berry.
Poids 100 g. M.G. pds total 14 %. Cdt x 12.

SUR PRÉCO



146388
Coeur du Berry affiné berceau 150 g

Fromage à pâte molle au lait pasteurisé de chèvre, en forme de coeur, à la texture onctueuse et fondante. Fabriqué dans le Berry. Poids 150 g.
M.G. pds total 25 %. Cdt x 6.



171109
Coeur du Berry cendré 150 g

Fromage à pâte molle au lait pasteurisé de chèvre, en forme de coeur, à la texture onctueuse et fondante. Version cendrée. Fabriqué dans le Berry.
Poids 150 g. M.G. pds total 25 %. Cdt x 6.

Les Fromages de Chèvres



4301
Apolline aux fleurs 100 g
Fromage à pâte molle au lait pasteurisé de chèvre, de forme cylindrique, garni en son coeur de bonbon de rose et enrobé de pétales de fleurs. Fabriqué dans le Berry. Poids 100 g. M.G. pds total 19 %. Cdt x 12 (2 poches de 6 - colis non détaillable)



30902
Elliot citron & romarin, coeur au miel 100 g
Fromage à pâte molle au lait pasteurisé de chèvre, avec inclusion d'un bonbon de miel,enrobé de citron et romarin. Fabriqué dans le Berry. Poids 100 g. M.G. pds total 18 %. Cdt x 12
(2 poches de 6 - colis non détaillable)



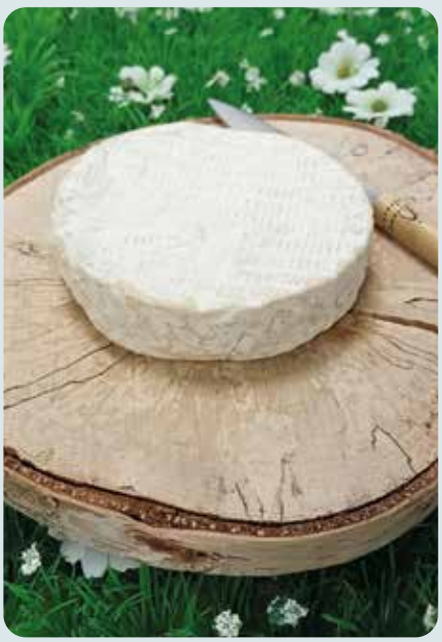
143972
Le Begau "by Nico" pomme/cannelle 100 g
Fromage à pâte molle au lait pasteurisé de chèvre, avec inclusion d'un bonbon à la cannelle et enrobé de dés pomme/cannelle. Fabriqué dans le Berry. Poids 100 g. M.G. pds total 18 %. Cdt x 12.

SUR PRÉCO



67509
Boule de chèvre frais 100 g
Fromage de chèvre frais au lait pasteurisé, fabriqué en Périgord par une fromagerie labellisée Maître Artisan. Poids 100 g. M.G. pds total 17 %. Cdt x 8.

SUR PRÉCO | ARTISANAL





17563
Le Crémeux de chèvre 140 g
Fromage de chèvre affiné au lait pasteurisé, fabriqué en Périgord par une fromagerie labellisée Maître Artisan. Poids 140 g. M.G. pds total 22 %. Cdt x 8.

SUR PRÉCO | ARTISANAL



143498
Boule de neige affinée 100 g
Fromage de chèvre affiné au lait pasteurisé, fabriqué en Périgord par une fromagerie labellisée Maître Artisan. Poids 100 g. M.G. pds total 26 %. Cdt x 6.

SUR PRÉCO | ARTISANAL



142603
St Front de chèvre 100 g
Fromage de chèvre affiné au lait pasteurisé, fabriqué en Périgord par une fromagerie labellisée Maître Artisan. Poids 100 g. M.G. pds total 26 %. Cdt x 6.

SUR PRÉCO | ARTISANAL



144059
Petit Boyard au lait cru 140 g
Fromage de chèvre au lait cru, de forme ovale, rappelant le célèbre Fort Boyard. Fabriqué dans les Deux-Sèvres. Poids 140 g. M.G. pds total 22 %. Cdt x 8.

SUR PRÉCO

Les Fromages de Chèvres



48965

Cœur Gourmand figue 80 g

Fromage de chèvre frais garni en son coeur d'une préparation à base de figues. Fabriqué en Dordogne. Poids 8 x 80 g. M.G. pds total 12 %. Cdt x 2 barquettes de 4.

SUR PRÉCO | SAISON



48963

Cœur Gourmand marron 80 g

Fromage de chèvre frais garni en son coeur d'une préparation à base de marron. Fabriqué en Dordogne. Poids 8 x 80 g. M.G. pds total 12 %. Cdt x 2 barquettes de 4.

SUR PRÉCO | SAISON



48964

Cœur Gourmand abricot 80 g

Fromage de chèvre frais garni en son coeur d'une préparation à base d'abricots. Fabriqué en Dordogne. Poids 8 x 80 g. M.G. pds total 12 %. Cdt x 2 barquettes de 4.

SUR PRÉCO | SAISON







142814

Cœur Gourmand citron 80 g

Fromage de chèvre frais au lait pasteurisé, garni en son coeur de marmelade de citron de Sicile. Fabriqué en Dordogne. Poids 4 x 80 g. M.G. pds total 12 %. Cdt x 2 barquettes de 4.

SUR PRÉCO | SAISON

Les Fromages de Chèvres



16968

Cœur Gourmand mirabelles 80 g

Fromage de chèvre frais au lait pasteurisé, garni en son coeur de marmelade de mirabelles. Fabriqué en Dordogne. Poids 80 g. M.G. pds total 12 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO | SAISON



143783

Cœur Gourmand figue 80 g sous coque

Fromage de chèvre frais garni en son coeur d'une préparation à base de figues, conditionné sous coque. Fabriqué en Dordogne. Poids 80 g. M.G. pds total 12 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO



16966

Coeur Gourmand citron 80 g

Fromage de chèvre frais au lait pasteurisé, garni en son coeur de marmelade de citron de Sicile. Fabriqué en Dordogne. Poids 80 g. M.G. pds total 12 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO | SAISON



18044

Coeur Gourmand cuberdon 80 g

Fromage de chèvre frais garni en son coeur d'une confiserie aromatisée à la framboise. Fabriqué en Dordogne. Poids 80 g. M.G. pds total 15 %. Cdt x 8.

SUR PRÉCO



18017

Capri Gourmand à la fleur de sel 150 g

Fromage affiné au lait de chèvre pasteurisé parfumé à la fleur de sel de l'île de Ré. Fabriqué en Dordogne. Poids 150 g. M.G. 23 %. Cdt x 4. Commercialisable au L.S.



18019

Capri Gourmand au basilic 150 g

Fromage affiné au lait de chèvre pasteurisé garni d'une préparation au basilic. Fabriqué en Dordogne. Poids 150 g. M.G. 23 %. Cdt x 4. Commercialisable au L.S.



18018

Capri Gourmand à l'ail noir 150 g

Fromage affiné au lait de chèvre pasteurisé garni d'une préparation à l'ail noir. Fabriqué en Dordogne. Poids 150 g. M.G. 23 %. Cdt x 4. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO



18020

Capri Gourmand au piment d'Espelette 150 g

Fromage affiné au lait de chèvre pasteurisé garni d'une préparation au piment d'Espelette. Fabriqué en Dordogne. Poids 150 g. M.G. 23 %. Cdt x 4. Commercialisable au L.S.



18021

Capri Gourmand à la truffe 150 g

Fromage affiné au lait de chèvre pasteurisé garni d'une préparation à la truffe (3%). Fabriqué en Dordogne. Poids 150 g. M.G. 23 %. Cdt x 4. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO

Les Fromages de Chèvres



53680
Satonnay mélange de fleurs 100 g
Fromage frais au lait cru de chèvre moulé à la louche, garni d'un mélange de fleurs (mauve, bleuet, fraise, rose …). Fabriqué en Saône et Loire. Poids 100 g. M.G. pds total 12 %. Cdt x 6.

SUR PRÉCO | ARTISANAL



145927
Satonnay bruschetta 100 g
Fromage de chèvre au lait cru saveur bruschetta (mélange de légumes et plantes aromatiques). Fabriqué en Saône-et-Loire. Poids 100 g. M.G. pds total 13 %. Cdt x 6.

ARTISANAL



145928
Satonnay échatote 100 g
Fromage de chèvre au lait cru enrobé d'échalotes. Fabriqué en Saône-et-Loire. Poids 100 g. M.G. pds total 13 %. Cdt x 6

ARTISANAL



143593
Chèvre frais nature 125 g
Fromage de chèvre frais au lait cru, à tartiner. Présenté en pot refermable. Fabriqué en Saône-et-Loire. Poids 125 g. M.G. pds total 12 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO | ARTISANAL



143591
Chèvre frais à la truffe d'été 125 g
Fromage de chèvre frais au lait cru aromatisé à la truffe d'été, à tartiner. Présenté en pot refermable. Fabriqué en Saône-et-Loire. Poids 125 g. M.G. pds total 13 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO | ARTISANAL



143592
Chèvre frais ail fines herbes 125 g
Fromage de chèvre frais au lait cru parfumé aux herbes, à tartiner. Présenté en pot refermable. Fabriqué en Saône-et-Loire. Poids 125 g. M.G. pds total 13 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO | ARTISANAL



57075
Maconnais crémier AOP 55 g
Fromage de chèvre au lait cru à croûte fleurie. Fabriqué en Saône-et-Loire. Poids 55 g. M.G. pds total 25 %. Cdt x 8.

SUR PRÉCO | ARTISANAL



42950
Charolais AOP 250 g
Fromage de chèvre au lait cru à croûte fleurie, affiné 16 jours minimum. Fabriqué en Saône-et-Loire. Poids 250 g. M.G. pds total 25 %. Cdt x 6.

SUR PRÉCO | ARTISANAL



143800
Chèvre frais poivron 125 g
Fromage de chèvre frais au lait cru aromatisé aux poivrons, à tartiner. Présenté en pot refermable. Fabriqué en Saône-et-Loire. Poids 125 g. M.G. pds total 13 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO | ARTISANAL

Les Fromages de Chèvres



142671

Satonnay à la papaye 100 g

Fromage frais au lait cru de chèvre moulé à la louche, enrobé de dès de papaye. Fabriqué en Saône et Loire. Poids 100 g. M.G. pds total 12 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO | ARTISANAL



48633

Satonnay aux pétales de fleurs 100 g

Fromage frais au lait cru de chèvre moulé à la louche, garni d'un mélange de fleurs de mauve, de bleuet, de foin, de fraises et de roses. Fabriqué en Saône et Loire. Poids 100 g. M.G. pds total 12 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO | ARTISANAL



48709

Satonnay aux pétales de roses 100 g

Fromage frais au lait cru de chèvre moulé à la louche, garni de pétales de roses. Fabriqué en Saône et Loire. Poids 100 g. M.G. pds total 12 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO | ARTISANAL



7556109

Bûche miel 100 g "J'adore"

Fromage à pâte molle au lait pasteurisé de chèvre, de forme cylindrique, aromatisé au miel. Fabriqué dans le Berry. Poids 100 g. M.G. pdt total 20 %. Cdt x 10. Commercialisable au L.S.

16799

Bûchette de chèvre 100 g aux fleurs "J'adore"

Fromage à pâte molle au lait pasteurisé de chèvre, de forme cylindrique, décoré d'un mélange de fleurs séchées. Fabriqué dans le Berry. Poids 100 g. M.G. pdt total 22 %. Cdt x 10. Commercialisable au L.S.

36321

Bûchette de chèvre 100 g tomate basilic "J'adore"

Fromage à pâte molle fraîche au lait pasteurisé de chèvre, de forme cylindrique, aromatisé tomates basilic. Fabriqué dans le Berry. Poids 100 g. M.G. pdt total 22 %. Cdt x 10. Commercialisable au L.S.

36319

Bûchette de chèvre 100 g ail et fines herbes "J'adore"

Fromage à pâte molle fraîche au lait pasteurisé de chèvre, de forme cylindrique, aromatisé ail et fines herbes. Fabriqué dans le Berry. Poids 100 g. M.G. pdt total 22 %. Cdt x 10. Commercialisable au L.S.

36318

Bûchette de chèvre 100 g cendrée "J'adore"

Fromage à pâte molle fraîche cendrée, au lait pasteurisé de chèvre, de forme cylindrique Fabriqué dans le Berry. Poids 100 g. M.G. pdt total 22 %. Cdt x 10. Commercialisable au L.S.

36317

Bûchette de chèvre 100 g nature "J'adore"

Fromage à pâte molle fraîche au lait pasteurisé de chèvre, de forme cylindrique. Fabriqué dans le Berry. Poids 100 g. M.G. pdt total 22 %. Cdt x 10. Commercialisable au L.S.

36320

Bûchette de chèvre 100 g poivre "J'adore"

Fromage à pâte molle fraîche au lait pasteurisé de chèvre, de forme cylindrique, aromatisé au poivre. Fabriqué dans le Berry. Poids 100 g. M.G. pdt total 22 %. Cdt x 10. Commercialisable au L.S.

36322

Bûchette de chèvre 100 g à la truffe d'été "J'adore"

Fromage à pâte molle fraîche au lait pasteurisé de chèvre, de forme cylindrique, aromatisé à la truffe d'été (1.25%). Fabriqué dans le Berry. Poids 100 g. M.G. pdt total 22 %. Cdt x 10. Commercialisable au L.S.

Les Fromages de Chèvres



16432
Chèvre frais miel / champignons 100 g

Fromage de chèvre frais au lait pasteurisé, parfumé au miel d'acacia et aux champignons.
Fabriqué en Belgique.
Poids 100 g. M.G. pds total 20 %.
Cdt x 4 lots de 6.

16430
Chèvre frais miel / caramel au beurre salé 100 g

Fromage de chèvre frais au lait pasteurisé, parfumé miel d'acacia et caramel au beurre salé. Fabriqué en Belgique. Poids 100 g.
M.G. pds total 21 %.
Cdt x 4 lots de 6.

16431
Chèvre frais cuberdon framboise / miel 120 g

Fromage de chèvre frais au lait pasteurisé, parfumé au cuberdon à la framboise et au miel d'acacia.
Fabriqué en Belgique. Poids 120 g.
M.G. pds total 17 %.
Cdt x 4 lots de 6.

16433
Chèvre frais miel / fleur d'oranger 100 g

Fromage de chèvre frais au lait pasteurisé, parfumé au miel d'acacia, aux écorces d'orange confites et à la fleur d'oranger.
Fabriqué en Belgique. Poids 100 g.
M.G. pds total 19 %.
Cdt x 4 lots de 6.

16692
Chèvre frais miel / pétales de rose 100 g

Fromage de chèvre frais au lait pasteurisé, parfumé au miel d'acacia et enrobé de pétales de rose.
Fabriqué en Belgique. Poids 100 g.
M.G. pds total 20 %.
Cdt x 4 lots de 6.

16429
Chèvre frais au Spéculoos 100 g

Fromage de chèvre frais au lait pasteurisé, parfumé au Spéculoos.
Fabriqué en Belgique. Poids 100 g.
M.G. pds total 20 %.
Cdt x 4 lots de 6.

16428
Chèvre frais miel / citron / thym 100 g

Fromage de chèvre frais au lait pasteurisé, parfumé au miel d'acacia, aux dés de citrons confits et au thym. Fabriqué en Belgique.
Poids 100 g. M.G. pds total 20 %.
Cdt x 4 lots de 6.

Les Fromages de Chèvres



45751
Chèvre de Noël 80 g
Fromage à pâte molle au lait pasteurisé de chèvre, aromatisé estragon, piment doux et curry, en décor de Noël. Fabriqué dans le Périgord.
Poids 80 g. M.G. pds total 22 %. Cdt x 6.

SUR PRÉCO | SAISON



46057
Chèvre abricot 80 g
Fromage à pâte molle au lait pasteurisé de chèvre, enrobé manuellement de morceaux d'abricot.
Fabriqué dans le Périgord. Poids 80 g.
M.G. pds total 14 %. Cdt x 6.

SUR PRÉCO



144844
Chèvre piment d'Espelette 80 g
Fromage à pâte molle au lait pasteurisé de chèvre, saupoudré manuellement de piment d'Espelette.
Fabriqué dans le Périgord. Poids 80 g.
M.G. pds total 14 %. Cdt x 6.

SUR PRÉCO

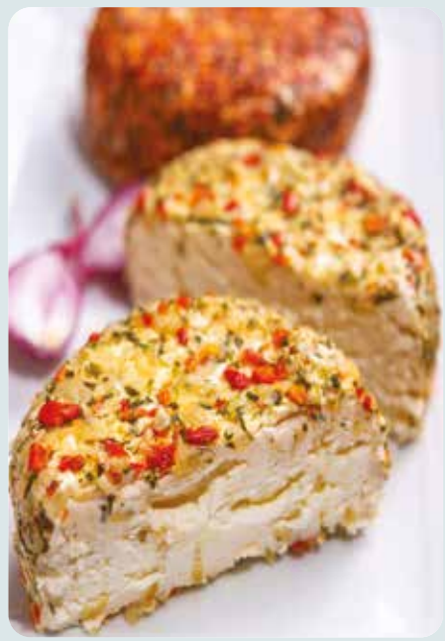


48954
Chèvre aux myrtilles 80 g
Fromage à pâte molle au lait pasteurisé de chèvre, enrobé manuellement de myrtilles.
Fabriqué dans le Périgord.
Poids 80 g. M.G. pds total 15 %. Cdt x 6.



45733
Chèvre 5 baies 80 g
Fromage à pâte molle au lait pasteurisé de chèvre, enrobé d'un mélange de 5 baies. Fabriqué dans le Périgord. Poids 80 g.
M.G. pds total 21 %. Cdt x 6.

SUR PRÉCO





45734
Chèvre Ciboulette 80 g
Fromage à pâte molle au lait pasteurisé de chèvre, enrobé de ciboulette. Fabriqué dans le Périgord.
Poids 80 g.
M.G. pds total 21 %. Cdt x 6



45741
Chèvre enrobé ananas 80 g
Fromage à pâte molle au lait pasteurisé de chèvre, enrobé manuellement de morceaux d'ananas.
Fabriqué dans le Périgord. Poids 80 g.
M.G. pds total 15 %. Cdt x 6.



45743
Chèvre enrobé figues 80 g
Fromage à pâte molle au lait pasteurisé de chèvre, enrobé manuellement de morceaux de figues.
Fabriqué dans le Périgord.
Poids 80 g. M.G. pds total 14 %. Cdt x 6.

Les Fromages de Chèvres





45742

Chèvre enrobé fruits exotiques 80 g

Fromage à pâte molle au lait pasteurisé de chèvre, enrobé d'un mélange de raisins, dés de papaye et d'ananas. Fabriqué dans le Périgord.
Poids 80 g. M.G. pds total 14 %. Cdt x 6.



45745

Chèvre enrobé raisins blonds 80 g

Fromage à pâte molle au lait pasteurisé de chèvre, enrobé de raisins blonds.
Fabriqué dans le Périgord. Poids 80 g.
M.G. pds total 14 %. Cdt x 6.



45735

Chèvre noisettes 80 g

Fromage à pâte molle au lait pasteurisé de chèvre, enrobé de morceaux de noisettes.
Fabriqué dans le Périgord. Poids 80 g.
M.G. pds total 24 %. Cdt x 6.

SUR PRÉCO

Les Fromages de Chèvres



45737

Chèvre papaye 80 g

Fromage à pâte molle au lait pasteurisé de chèvre, enrobé de dés de papaye. Fabriqué dans le Périgord. Poids 80 g. M.G. pds total 14 %. Cdt x 6.



45738

Chèvre poivre 80 g

Fromage à pâte molle au lait pasteurisé de chèvre, enrobé de poivre Noir concassé. Fabriqué dans le Périgord. Poids 80 g. M.G. pds total 21 %. Cdt x 6.



143114

Chèvre basilic tomate 80 g

Fromage à pâte molle au lait pasteurisé de chèvre, enrobé d'un mélange de tomates et basilic. Fabriqué dans le Périgord. Poids 80 g. M.G. pds total 21 %. Cdt x 6.

SUR PRÉCO



46058

Chèvre cranberry 80 g

Fromage à pâte molle au lait pasteurisé de chèvre, enrobé de baies de cranberries. Fabriqué dans le Périgord. Poids 80 g M.G. pds total 14 %. Cdt x 6.



59336

Chèvre ciboulette coque 80 g

Fromage à pâte molle au lait pasteurisé de chèvre, enrobé de ciboulette. Fabriqué dans le Périgord. Poids 80 g. M.G. pds total 21 %. Cdt x 6.

SUR PRÉCO



59335

Chèvre enrobé 5 Baies coque 80 g

Fromage à pâte molle au lait pasteurisé de chèvre, enrobé d'un mélange 5 baies, présenté sous coque individuelle. Fabriqué dans le Périgord. Poids 80 g. M.G. pds total 22 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO



59337

Chèvre enrobé cranberry coque 80 g

Fromage à pâte molle au lait pasteurisé de chèvre, enrobé de baies de cranberies, présenté sous coque individuelle. Fabriqué dans le Périgord. Poids 80 g. M.G. pds total 14 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.



59462

Chèvre enrobé papaye coque 80 g

Fromage à pâte molle au lait pasteurisé de chèvre, garni de dés de papaye, présenté sous coque individuelle. Fabriqué dans le Périgord. Poids 80 g. M.G. pds total 14 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.



59343

Chèvre enrobé raisins blonds coque 80 g

Fromage à pâte molle au lait pasteurisé de chèvre, enrobé de raisins blonds, présenté sous coque individuelle. Fabriqué dans le Périgord. Poids 80 g. M.G. pds total 14 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

Les Fromages de Chèvres





144417

Billes de chèvre 200 g

Fromage de chèvre frais au lait entier pasteurisé, en forme de billes, à la texture ferme et fondante en bouche. Fabriqué en Dordogne. Poids 200 g. M.G. pds total 23 %. Cdt x 3. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO



142697

Burrata de chèvre 120 g

Fromage à pâte filée au lait de chèvre pasteurisé, fourré d'une préparation de crème de chèvre. Conditionné en saumure. Fabriqué en Dordogne. Poids 120 g. M.G. pds total 14 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO



45585

Mothais sur feuille 180 g, sous coque

Fromage à pâte molle à croûte fleurie, au lait pasteurisé de chèvre. Présenté sur feuille naturelle. Fabriqué en Poitou Charentes. Poids 180 g. M.G. pds total 25 %. Cdt x 8. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO ARTISANAL



46568

Petit chèvre affiné au piment d'Espelette 150 g

Fromage affiné au lait pasteurisé de chèvre, aromatisé au piment d'Espelette. Fabriqué en Poitou Charentes. Présenté sous blister. Poids 150 g. M.G. pds total 25 %. Cdt x 8. Commercialisable au L.S.

ARTISANAL



46567

Petit chèvre affiné au romarin 150 g

Fromage affiné au lait pasteurisé de chèvre, aromatisé au romarin. Fabriqué en Poitou Charentes. Présenté sous blister. Poids 150 g. M.G. pds total 25 %. Cdt x 8. Commercialisable au L.S.

ARTISANAL



36357

Le Sapic blanc 80 g

Fromage à pâte molle au lait cru de chèvre, moulé à la main en forme de sapin. Conditionné en barquette bois. Fabriqué dans le Tarn. Poids 80 g. M.G. pds total 23 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO SAISON

Les Fromages de Chèvres



63270

Feuille de chèvre 120 g

Fromage de chèvre au lait thermisé, crémeux à coeur, fabriqué artisanalement dans le Lot.
Poids 120 g. M.G.pds total 20 %. Cdt x 6.
Commercialisable au L.S.

ARTISANAL



45674

Ste Maure de Touraine A.O.P berceau 250 g

Fromage AOP à pâte molle à croûte cendrée, au lait cru de chèvre, moulé à la louche. Fabriqué en Touraine. Poids 250 g. M.G. pds total 22 %.
Cdt x 5. Commercialisable au L.S.



45673

Selles sur Cher A.O.P berceau 150 g

Fromage AOP à pâte molle à croûte cendrée, au lait cru de chèvre. Fabriqué dans le Berry.
Poids 150 g. M.G. pds total 22 %. Cdt x 6.
Commercialisable au L.S.



59414

Crottin Chavignol cave A.O.P 60 g

Fromage d'Appellation d'Origine Protégée au lait cru de chèvre, emballé sous blister. Fabriqué dans le Cher. Poids 60 g. M.G. pds total 26 %.
Cdt x 12. Commercialisable au L.S.



30165

Rocamadour A.O.P 35 g x 2

Barquette bois comprenant 2 Rocamadour de fabrication fermière. Fabriqué dans le Lot.
Poids 70 g. M.G.pds total 22 %.
Cdt x 9 barquettes. Commercialisable au L.S.

FERMIER



52723

Chèvrefour 120 g

Fromage de chèvre affiné, au lait entier pasteurisé. Présenté en boite bois pour passage au four 10 minutes. Fabriqué dans le Périgord.
Poids 120 g. M.G. pds total 24 %. Cdt x 6.
Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO



Occitanie
& Lait de Brebis



p.102 à 111

Occitanie & Lait de Brebis



42771
Roquefort Carles Maître Artisan 1.5 kg

Fromage à pâte persillée au lait cru entier de brebis, en forme de demi-pain. Fabriqué en Aveyron par la 3ème génération de la famille Carles.
Poids env. 1.5 kg.
M.G. pds total 36 %.



66751
Roquefort Taste Noir 1.3 kg

Fromage à pâte persillée au lait cru et entier de brebis.
Fabriqué en Aveyron.
Poids env 1.3 kg.
M.G. pds total 32 %.



57885
Roquefort Papillon BIO 1.350 kg

Fromage AOP à pâte persillée au lait cru entier bio de brebis.
Fabriqué en Aveyron.
Poids env. 1,350kg.
M.G. pds total 32%.



BIO

39546
Roquefort La Petite Cave 1.35 kg

Fromage AOP à pâte persillée au lait cru de brebis.
Fabriqué en Aveyron.
Poids env. 1.350 kg.
M.G. pds total 32 %.



Occitanie & Lait de Brebis



30830
Brebis aux 9 fleurs 150 g

Fromage au lait entier et thermisé de brebis, enrobé d'un mélange de 9 fleurs issues de l'agriculture biologique : pétales de souci, ail des ours, bleuet, ail, basilic, roses , origan, romain, thym. Fabriqué dans le Morbihan. Poids 150 g. M.G. pds total 26 %. Cdt x 6.

BIO



38466
Palais brebis du Berry 90 g

Fromage au lait entier et cru de brebis, de fabrication fermière. Fabriqué dans le Berry. Poids 90 g.
M.G. pds total 27 %. Cdt x 10.

SUR PRECO | FERMIER



124014
Pérail Bergeronnette 150 g

Fromage à pâte molle à croûte fleurie au lait thermisé de brebis, nourries sans ensilage.
Fabriqué en Lozère. Poids 150g. M.G. 26%. Cdt x 6.

SUR PRECO | ARTISANAL



124016
Le Claousou 250 g

Fromage à pâte et croûte mixte, au lait thermisé de brebis, présenté en sangle d'épicéa du Jura.
Fabriqué dans le Terroir "Causses-Cévennes"
en Lozère. Poids 250 g. M.G. pds total 25 %. Cdt x 4.

ARTISANAL



65678
Margalet pur brebis 150 g

Fromage à pâte molle et croûte fleurie, au lait de brebis pasteurisé. Fabriqué en Aveyron. Poids 150 g.
M.G. pds total 26 %. Cdt x 8.
Commercialisable au L.S.



8448
Le Goustal La Bergère 440 g

Fromage à pâte molle au lait de brebis pasteurisé, à la texture extra crémeuse. Fabriqué en Lozère.
Poids env. 440 g. M.G. pds total 33 %. Cdt x 6.
Commercialisable au L.S.



Occitanie & Lait de Brebis





46585

Cabassou des Cabasses 400 g

Fromage à pâte molle au lait cru et entier de brebis. Une pâte crémeuse sous une peau fine et fondante. Fabriqué en Aveyron. Poids env. 400 g.
M.G. pds total 22 %. Cdt x 4.



48689

Cabassou aux truffes 450 g

Fromage à pâte molle au lait cru et entier de brebis, garni d'une préparation à la truffe d'été (3%). Fabriqué en Aveyron. Poids env. 450 g.
M.G. pds total 24 %. Cdt x 2.



140623

Cabassou à l'ail des ours 500 g

Fromage à pâte molle au lait cru et entier de brebis, parfumé à l'ail des ours. Fabriqué en Aveyron. Poids env. 500 g. M.G. pds total 24 %. Cdt x 4.

Occitanie & Lait de Brebis



144479

Roc'thym des Cabasses 80 g

Fromage à pâte molle au lait cru et entier de brebis, parfumé au thym. Fabriqué en Aveyron. Poids 80 g. M.G. pds total 22 %. Cdt x 12.



21525

Roc'ail des Cabasses 80 g

Fromage à pâte molle au lait cru et entier de brebis, parfumé à l'ail des ours. Fabriqué en Aveyron. Poids 80 g. M.G. pds total 22 %. Cdt x 12.



21527

Roc'truffe des Cabasses 80 g

Fromage à pâte molle au lait cru et entier de brebis, garni d'une préparation à la truffe d'été (3 %). Fabriqué en Aveyron. Poids 80 g. M.G. pds total 22 %. Cdt x 12.



43035

Elutcha des Cabasses 700 g

Fromage à pâte pressée non cuite au lait cru et entier de brebis. Pâte souple à la texture moelleuse, affiné 6 semaines. Fabriqué en Aveyron. Poids env. 700 g. M.G. pds total 32 %. Cdt x 8.



143131

Pérail des Cabasses 150 g

Fromage à pâte molle au lait cru et entier de brebis, bénéficiant d'une indication géographique protégée. Fabriqué en Aveyron. Poids 150 g. M.G. pds total 24 %. Cdt x 9.



143132

Rocaillou des Cabasses 80 g

Fromage à pâte molle au lait cru et entier de brebis, de type crottin. Fabriqué en Aveyron. Poids 80 g. M.G. pds total 22 %. Cdt x 12.



Occitanie & Lait de Brebis





40854

Tommette fermière Escadut 750 g

Fromage fermier à pâte pressée non cuite au lait cru de brebis, fabriqué et affiné traditionnellement 3 à 4 mois. Bénéficie du label "Fromage de Montagne". Fabriqué dans les Pyrénées Atlantiques.
Poids env 750 g. M.G. pds total 31 %. Cdt x 6.

FERMIER



550190

Brebis Petit Agour 750 g

Petite tomme à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé de brebis fabriquée dans les Pyrénées Atlantiques. Affinage minimum 2 mois.
Poids env. 750 g. M.G. pds total 29 %. Cdt x 6.



550189

Brebis Petit Agour 750 g au piment d'Espelette

Petite tomme au lait cru de brebis, délicatement aromatisée au piment d'Espelette. Fabriquée dans les Pyrénées Atlantiques. Poids env. 750 g.
M.G. pds total 29 %. Cdt x 6.



124009

P'tit Baechler Jalapeno 3.5 kg

Fromage à pâte pressée au lait de brebis pasteurisé, affiné 3 mois minimum et parfumé au piment mexicain Jalapeno. Fabriqué dans le lot-et-Garonne.
Poids en 3.5 kg. M.G. pds total 33 %.

ARTISANAL



47940

Tomme des Croquants à la liqueur de noix 850 g

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, dont la croûte est frottée à la liqueur de noix. Affiné 6 semaines minimum. Fabriqué dans le Lot-et-Garonne. Poids env 850 g.
M.G. pds total 31 %. Cdt x 3.

ARTISANAL



40224

Tomme des Croquants à la truffe d'été 850 g

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, dont la pâte est parsemée de brisures de truffe d'été (2%). Affiné 6 semaines minimum. Fabriqué dans le Lot-et-Garonne. Poids env 850 g.
M.G. pds total 31 %. Cdt x 3.

SUR PRÉCO | ARTISANAL

Occitanie & Lait de Brebis



124018

Souréliette du Fédou 600 g

Tommette artisanale au lait thermisé de brebis. Fromage à pâte semi-pressée non cuite. Fabriqué en Lozère, en zone de montagne. Poids env 600g. M.G. pds total 32%. Cdt x 3.

ARTISANAL



124017

Tomme du Fédou 2.2 kg

Fromage à pâte semi-pressée non cuite au lait thermisé de brebis, fabriqué en Lozère. Bénéficie du label "produit de montagne". Poids env 2.2 kg. M.G. pds total 34 % .

ARTISANAL



49286

Meule des Bergers bio 6 kg

Fromage à pâte semi-pressée au lait bio entier et thermisé de brebis, affiné 180 jours. Fabriqué en Lozère. Poids env 6 kg. M.G. pds total 30 %.

SUR PRÉCO | ARTISANAL | BIO



143465

Le Sotch pur brebis 4.5 kg

Fromage pur brebis au lait de montagne thermisé. Fabriqué dans l'Aveyron. Poids env. 4.5 kg. M.G. pds total 33%.



52976

Tomme des Pyrénées IGP 4 kg

Fromage à pâte égouttée, au lait de vache entier et pasteurisé, affiné 21 jours minimum. Bénéficie d'une indication géographique protégée. Fabriqué dans les Pyrénées françaises. Poids env 4 kg. M.G. pds total 29 %.

SUR PRÉCO



52973

Bleu des Basques brebis 3 kg

Fromage à pâte persillée au lait de brebis entier pasteurisé. Affiné 2.5 mois minimum. Fabriqué dans les Pyrénées-Atlantiques.
Poids env 3 kg. M.G. pds total 32 %.

SUR PRÉCO



Occitanie & Lait de Brebis



30648

Brique de brebis à l'ail des ours 2.2 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé de brebis, parfumé à l'ail des ours. Fabriqué et affiné en Aveyron 4 semaines minimum. Poids env. 2.2 kg. M.G. pds total 33 %.

SAISON



30649

Brique de brebis au piment d'Espelette 2.2 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé de brebis, parfumé au piment d'Espelette AOP. Fabriqué et affiné en Aveyron 4 semaines minimum. Poids env. 2.2 kg. M.G. pds total 33 %.



21890

Brique de brebis à la truffe 2.2 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé de brebis, parfumé à la truffe (1.1 %). Fabriqué et affiné en Aveyron 4 semaines minimum. Poids env. 2.2 kg. M.G. pds total 33 %.



16873

Brique de brebis au fenugrec 2.2 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé de brebis, parfumé au fénugrec d'occitanie. Fabriqué et affiné en Aveyron 5 semaines minimum. Poids env. 2.2 kg. M.G. pds total 33 %.



43292

Ossau Iraty A.O.P réserve" 1/2 p 2.5 kg au lait cru

Fromage AOP au lait cru de brebis à pâte pressée non cuite, au lait entier, affiné 6 mois minimum. Fabriqué dans les Pyrénées Atlantiques. Poids env. 2.5 kg. M.G. pds total 29 %.



43293

Ossau Iraty A.O.P Agour 2.5 kg

Fromage AOP pur brebis à pâte pressée non cuite, au lait entier. Affinage 6 mois minimum. Fabriqué dans les Pyrénées Atlantiques. Poids env. 2.5 kg. M.G. pds total 29 %.



44039

Ossau Iraty A.O.P fermier 5 kg au lait cru

Fromage fermier à pâte pressée non cuite au lait cru de brebis, bénéficiant d'une Appellation d'Origine Protégée et du label "Fromage de Montagne". Fabriqué dans les Pyrénées Atlantiques, affiné 4 à 8 mois. Poids env 5 kg.

FERMIER



Occitanie & Lait de Brebis



30855

Tome de brebis affinage tunnel 3 kg

Fromage à pâte pressée non cuite, au lait thermisé de brebis. Affinage entre 3 et 4 mois sous tunnel. Affiné en Corrèze. Poids env. 3 kg.
M.G. pds total 33%.



52446

Tomme de chèvre fermière 2.5 kg au lait cru

Fromage fermier à pâte pressée non cuite au lait cru de chèvre, affiné entre 3 et 4 mois. Fabriqué dans les Pyrénées-Atlantiques.
Poids env. 2.5 kg. M.G. pds total 28 %.

FERMIER



30757

Le Somport 4.5 kg au lait cru

Fromage à pâte égouttée non cuite au lait cru de vache, de fabrication fermière, affiné 2 à 3 mois. Bénéficie de l'Indication Géographique Protégée "Tomme des Pyrénées" depuis 2021. Fabriqué dans les Pyrenées Atlantiques. Poids env 4.5 kg.

FERMIER



52295

Bethmale secrets d'affineurs 2.5 kg

Fromage des Pyrénées au lait de vache thermisé, affiné14 semaines minimum. Fabriqué en Ariège.
Poids env. 2.5 kg. M.G. pds total 31%.



43626

Tomme brebis/chèvre 4.5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite aux laits entiers de brebis et de chèvre pasteurisés. Affinage 5 semaines minimum.
Fabriqué dans les Pyrénées-Atlantiques.
Poids env. 4.5 kg. M.G. pds total 39 %.



57702

Tomme chèvre - brebis Agour 4.5 kg

FFromage à pâte pressée non cuite, au lait de mélange - chèvre et brebis - qui lui confère une douce saveur Affinage 2 mois. Fabriqué dans les Pyrénées Atlantiques. Poids env. 4.5 kg.
M.G. pds total 27%.





17629

Tomme de chèvre 2.5 kg Agour

Fromage à pâte pressée non cuite, au lait pasteurisé de chèvre. Affinage entre 2 et 3 mois. Fabriqué dans les Pyrénées-Atlantiques. Poids env 2.5 kg.
M.G. pds total 26 %.

AUVERGNE
p.114 à 117

CORSE
p.118

BOURGOGNE ET FRANCHE-COMTÉ
p.119 à 122

PAYS DE SAVOIE ET ISÈRE
p.123 à 126

FROMAGES DE NOS PROVINCES
p.127 à 131

Fromages des Régions



p.112 à 131

Auvergne



Auvergne





124062

Tome 100% lait de bufflonne 2 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de bufflonne pasteurisé. Affinage minimum 2 mois. Texture onctueuse et saveur aux accents de fruits secs. Fabriqué en Auvergne. Poids env. 2 kg. M.G. pds total 37 %.



178762

Aligot de l'Aubrac frais 300 g

Onctueux plat cuisiné frais composé de purée de pomme de terre et tome fraîche de l'Aubrac au lait cru entier, à chauffer quelques minutes et déguster en accompagnement d'un jambon de pays. Fabriqué dans l'Aveyron. Poids 300 g. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SAISON



47654

Tomme fraîche de l'Aubrac IGP 500 g

Fromage à pâte pressée au lait cru et entier de vache, non salé. Elément de base de l'Aligot de l'Aubrac ou de la Truffade … mais aussi de gratins, pizzas, etc. Conditionné sous vide. Fabriqué dans l'Aveyron. Poids 500 g. M.G. pds total 27 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SAISON



30904

Laguiole A.O.P 6 mois 3 kg

Fromage à pâte pressée non cuite et croûte sèche, au lait de vache cru et entier. Affiné 6 mois minimum en caves humides et froides. Fabriqué dans l'Aveyron. Poids env 3 kg. M.G. pds total 32 %.

SUR PRECO | SAISON



124264

Cantal fermier vieux, 1/8ème

Fromage à pâte pressée au lait cru de vache, fabriqué à la ferme. Affiné 8 mois minimum. Fabriqué en Auvergne. Poids env. 5 kg M.G. pds total 29 %.

FERMIER | SUR PRECO



43836

Cantal Entre-Deux pointe 3 kg

Fromage à croûte sèche, au lait de vache pasteurisé, à pâte ferme pressée et non cuite. Fabriqué en Auvergne, le Cantal est l'un des plus anciens fromages connus. Poids env. 3 kg. M.G. pds total 25 %.

Auvergne



142889

Petit Cantal Entre-Deux 9 kg

Fromage à croûte sèche, au lait cru de vache, à pâte ferme pressée et non cuite. Fabriqué en Auvergne. Poids env. 9 kg. M.G. pds total 30 %.

SUR PRÉCO



46811

SALERS A.O.P 1/16ème

Fromage AOP à pâte pressée non cuite, au lait cru, affiné 3 mois minimum. Fabriqué en Auvergne, exclusivement pendant la période de mise à l'herbe des vaches. Poids env. 2.5 kg. M.G. pds total 25 %.

FERMIER



176822

Le Therondels 2 kg

Fromage à pâte pressée non cuite et croûte sèche, au lait de vache cru et entier. Affinage 4 mois. Fabriqué dans l'Aveyron. Poids env 2 kg.
M.G. pds total 33 %.

SUR PRÉCO | SAISON





42576

Tomme de Rilhac mitée 3 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, bénéficiant de l'appellation "zone montagne". Fromage à pâte souple, à croûte mitée. Fabriqué en Corrèze et affiné en tunnel.
Poids env. 3 kg. M.G. pds total 29 %.



49335

St Nectaire fermier tout Foin Oh la Vache ! 1.8 kg

Fromage à pâte pressée non cuite, au lait cru de vaches exclusivement nourries de pâturage et foin de l'élevage. Afffiné sur paille 5 semaines minimum. Fabriqué dans le Puy de Dôme. Poids env. 1.8 kg.
M.G. pds total 29 %.

FERMIER

Auvergne



143349

Gaperon Le "G" 350 g

Fromage à pâte semi-pressée et croûte fleurie au lait pasteurisé de vache, garni d'ail et de poivre. Fabriqué en Basse-Auvergne. Poids env 350 g. M.G. pds total 33 %. Cdt x 3



50239

Fourme de Montbrison 2.4 kg

Fromage à pâte persillée et croûte sèche au lait cru de vache, de fabrication fermière. Fabriqué dans la Loire. Poids env 2.4 kg. M.G. pds total 29 %.

FERMIER | SUR PRÉCO



124263

Bleu d'Auvergne lait cru fermier 2.6 kg

Fromage au lait cru entier de vache, à pâte persillée, de fabrication fermière. Fabriqué dans le Puy de Dôme. Poids env 2.6 kg. M.G. pds total 30 %.

FERMIER



50291

Fourme d'Ambert au lait cru fermier 2.1 kg

Fromage à pâte persillée au lait cru entier de vache, fabriqué et affiné en zone AOP. Produit fermier. Fabriqué dans le Puy-de-Dôme. Affiné 4 semaines minimum. Poids env. 2.1 kg. M.G. pds total 29 %.

FERMIER





43703

St Nectaire A.O.P Seillac 1.5 kg

Fromage fermier AOP à pâte pressée, au lait cru de vache, fabriqué en Auvergne. Affinage sur paille de seigle. Poids 1.5 kg. M.G. pds total 23%.

FERMIER

Corse



551621
A Filetta brebis 330 g

Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait de brebis pasteurisé, issu du savoir-faire ancestral des bergers corses.
Fabriqué en Corse.
Poids env. 330g.
M.G. pds total 25%.
Cdt x 12.



ARTISANAL

45627
Tomme traditionnelle de brebis 2.5 kg

Fromage corse à pâte pressée mi-cuite, au lait de brebis pasteurisé. Affinage en haloir de 3 à 12 mois, qui lui confère une saveur plus ou moins prononcée.
Poids environ 2.5 kg.
M.G. pds total 34 %.



45629
Saveur du maquis 300 g

Fromage frais au lait pasteurisé de brebis, enrobé de plantes aromatiques séchées.
Fabriqué en Corse.
Poids 300 g.
M.G. pds total 28 %.
Cdt x 6.



SUR PRECO

61956
Corsica 500 g

Fromage de brebis au lait pasteurisé. Fabriqué et affiné en Haute-Corse.
Poids env 500 g.
M.G. pds total 28 %.
Cdt x 6.



Bourgogne et Franche-Comté



177311

Cancoillotte IGP nature 200 g

Onctueuse spécialité fromagère franc-comtoise fabriquée à partir de lait écrémé, utilisée dans de nombreuses recettes ou pour lier des sauces. Présentée en pot de 200 g. M.G. pds total 11%. Cdt x 12. Commercialisable au L.S.



177312

Cancoillotte IGP ail rose 200 g

Onctueuse spécialité fromagère franc-comtoise fabriquée à partir de lait écrémé, parfumée à l'ail rose. Présentée en pot de 200 g. M.G. pds total 11%. Cdt x 12. Commercialisable au L.S.



115650

Bleu de Gex A.O.P 1/2 pain 3.7 kg

Fromage à pâte persillée AOP au lait cru de vache, affiné 21 jours minimum sur planches d'épicéa. Fabriqué dans le Haut-Jura.
Poids env. 3,7kg. M.G. pds total 29%.



53539

Mont Noix 200 g

Fromage à pâte molle au lait entier de vache pasteurisé, parfumé à l'arôme de noix. Lait issu d'élevages de Bourgogne-Franche Comté. Fabriqué en Côte-d'Or. Poids 200 g.
M.G. pds total 25 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.



50844

Mont Noix 1 kg

Fromage à pâte molle au lait entier de vache pasteurisé, parfumé à l'arôme de noix. Lait issu d'élevages de Bourgogne-Franche Comté. Fabriqué en Côte-d'Or. Poids 1 kg. M.G. pds total 25 %.



Bourgogne et Franche-Comté





47630

St Vernier aux truffes 100g

Fromage à pâte molle à croûte lavée au lait de vache pasteurisé, richement garni de brisures de truffes noires (4%). Fabriqué en Franche-Comté.
Poids 100 g. M.G. pds total 25 %. Cdt x 8.
Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO



177325

Mont d'Or A.O.P Baby

Fromage AOP à pâte molle à croûte lavée, au lait cru de vache. Fabriqué dans le Doubs. Idéal servi chaud, avec des pommes de terre au four. Poids env 436 g boite comprise. M.G. pds total 20 à 25 %. Cdt x 10.
Commercialisable au L.S.

SAISON



18003

Mont d'or La Boite Chaude

Fromage AOP à pâte molle à croûte lavée au lait cru de vache, livré avec une fiole de vin blanc du Jura, pour réalisation de la recette dite "boite chaude".
Fabriqué dans le Doubs. M.G. pds total 25 %.
Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO SAISON



45529

Tomme jurassienne aux truffes 3 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé, parfumé aux truffes noires (1%). Fabriqué en Franche-Comté. Poids env 3 kg. M.G. pds total 28%.

SUR PRÉCO



144207

Fromager des Clarines 200 g

Fromage à pâte molle à croûte fleurie au lait de vache pasteurisé. Présenté en boite bois, ce fromage onctueux est issu de la filière "bleu blanc coeur".
Fabriqué en Franche-Comté. Poids 200 g.
M.G. pds total 31 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.



47635

La Boite à fromages "Massif du Jura" 200 g

Fromage à pâte molle à croûte lavée, présenté sanglé d'une écorce d'épicéa. Se déguste en boîte chaude. Fabriqué en Franche-Comté. Poids 200 g.
M.G. pds total 24 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

Bourgogne et Franche-Comté



177310
Crémeux du Jura 1.2 kg
Fromage à pâte molle à croûte mixte, au lait de vache pasteurisé, sanglé d'épicéa, qui lui confère un goût boisé. Pour utilisation à chaud ou à froid. Fabriqué dans le Doubs. Poids 1.2 kg.
M.G. pds total 20 à 25 %. Cdt x 2.

SUR PRÉCO



177321
Crémeux du Jura 250 g
Fromage à pâte molle à croûte mixte, au lait de vache pasteurisé, sanglé d'épicéa, qui lui confère un goût boisé. Présenté en boite bois. Pour utilisation à chaud ou à froid. Fabriqué dans le Doubs.
Poids 250 g. M.G. pds total 20 à 25 %.
Cdt x 6. Commercialisable au L.S.



37583
Morbier crémier 6.8 kg
Fromage AOP au lait cru de vache, à pâte pressée non cuite, affiné 70 jours minimum sur planche d'épicéa. Poids env. 6.8 kg. M.G. pds total 29 %.
Cdt x 1.



43778
Morbier 1/4 p 2 kg
Fromage AOP au lait cru de vache, à pâte pressée non cuite, à la raie cendrée. Fabriqué dans le Doubs. Poids env 2 kg. M.G. pds total 29 %.



46526
Morbier Lait Cru A.O.P. 7 kg
Fromage AOP au lait cru, à pâte pressée non cuite, à la raie cendrée. Affiné 45 jours minimum. Fabriqué en zone A.O.P. Morbier. Poids 7 kg env.
M.G. pds total 26 %.



46977
Morbier Excellence 100 jours
Fromage AOP au lait cru de vache, à pâte pressée non cuite, à la raie cendrée. Fabriqué dans le Doubs. Bénéficie d'un affinage prolongé (100 jours minimum). Poids env 6 kg. M.G. pds total 30 %.



177320
Morbier Prestige 60 jours
Fromage AOP au lait cru de vache, à pâte pressée non cuite, à la raie cendrée. Fabriqué dans le Doubs. Bénéficie d'un affinage prolongé (60 jours minimum). Poids env 6 kg. M.G. pds total 30 %.



43968
Morbier crémier A.O.P Millésime 100 jours 7 kg
Fromage à pâte pressée non cuite au lait cru de vache, à la raie cendrée. Fabriqué dans le Doubs. Bénéficie d'un affinage prolongé de 100 jours minimum sur planches d'épicéa.
Poids env 7 kg. M.G. pds total 29 %.



43788
Pré d'Ormont, à teneur réduite en sel, 1/8ème
Fromage à pâte pressée cuite, au lait pasteurisé, à teneur réduite en sodium. Fabriqué en Franche-Comté. Poids environ 5 kg.

SUR PRÉCO

Bourgogne et Franche-Comté

60438
Comté 6/8 mois, 1/8ème meule
Fromage à pâte sèche cuite et pressée au lait cru.
Affiné 6 à 8 mois. Fabriqué en Franche-Comté.
M.G. pds total 35%.
Poids env. 5 kg.

40476
Comté BIO 12 mois, 1/8ème meule
Fromage à pâte sèche cuite et pressée au lait cru, issu de l'agriculture biologique.
Affinage 12 mois minimum.
Fabriqué en Franche-Comté.
M.G. pds total 35 %.
Poids env 9 kg.
BIO

43845
Comté 12 mois Grand Siècle, 1/8ème meule
Fromage à pâte sèche cuite et pressée au lait cru. Affiné 12 mois minimum.
Fabriqué en Franche-Comté.
M.G. pds total 34%.
Poids env. 5 kg.

45903
Comté 12 mois Grand Siècle, meule 40 kg
Fromage à pâte sèche cuite et pressée au lait cru. Affiné 12 mois minimum.
Fabriqué en Franche-Comté.
Poids env. 40 kg.
M.G. pds total 34 %.

550764
Comté 18 mois Réserve Rivoire Jacquemin 38 kg
Fromage au lait cru de vache de race Montbéliarde ou Simmental française, à pâte pressée cuite, affiné 18 mois minimum.
Appellation d'Origine Protégée.
Fabriqué dans le Jura.
Poids env 38 kg.
M.G. pds total 34 %.

43664
Comté Grande Réserve 16-18 mois d'affinage, 1/8ème meule
Fromage au lait cru de vache de race Montbéliarde ou Simmental française, à pâte pressée cuite, affiné 16 à 18 mois.
Appellation d'origine Protégée.
Fabriqué dans le Jura.
M.G. pds total 34%.
Poids env. 5 kg.

174332
Comté 24 mois Réserve 38 kg
Fromage au lait cru de vache de race Montbéliarde ou Simmental française, à pâte pressée cuite, affiné 24 mois minimum. Appellation d'Origine Protégée.
Fabriqué dans le Jura.
Poids env 38 kg.
M.G. pds total 34 %.

43800
Comté 24 mois Réserve 1/8ème meule
version 1/8e de meule.
Poids env. 5 kg.

47286
Comté 30 mois Réserve Rivoire Jacquemin 34 kg
Fromage au lait cru de vache de race Montbéliarde ou Simmental française, à pâte pressée cuite, affiné 30 mois minimum. Appellation d'Origine Protégée. Fabriqué dans le Jura. Poids env 34 kg.
M.G. pds total 34 %.

1506946
Comté 30 mois Réserve Rivoire Jacquemin 1/8ème meule
version 1/8e de meule.
Poids env. 5 kg.



Pays de Savoie et Isère



46539

Reblochon fruitier Seillac 500 g A.O.P

Fromage AOP à pâte pressée non cuite, au lait cru et entier de vache. Fabriqué en Savoie.
Poids env. 450 g.
M.G. pds total 22 %. Cdt x 6.
Commercialisable au L.S.



115003

Reblochon Fermier Seillac 500 g A.O.P

Fromage fermier AOP à pâte pressée non cuite, au lait cru et entier de vache, de fabrication fermière. Produit en Savoie.
Poids env. 500 g.
M.G. pds total 22 %. Cdt x 6.
Commercialisable au L.S.



FERMIER

59359

Reblochon de Savoie Le Chatillon 500 g

Fromage AOP à pâte pressée non cuite, au lait cru et entier de vache. Fabriqué en Savoie.
Poids env. 500 g.
M.G. pds total 27 %. Cdt x 12.
Commercialisable au L.S.



60607

Reblochon fruitier "Au cœur de nos villages" 500 g

Fromage AOP à pâte pressée non cuite, au lait cru et entier de vache. Fabriqué en Savoie.
Poids env. 500 g.
M.G. pds total 28 %. Cdt x 12.
Commercialisable au L.S.



Pays de Savoie et Isère



31971

Bleu du Vercors Sassenage A.O.P 4.5 kg

Fromage à pâte persillée au lait de vache entier thermisé, fabriqué et affiné dans le Parc naturel régional du Vercors. Poids env. 4,5kg. M.G. pds total 30%.



171917

Tomme de Savoie fermière 1.7 kg

Fromage à pâte pressée non cuite à croûte fleurie au lait cru entier de vache, fabriqué à la ferme en Haute-Savoie. Affinage 30 jours minimum. Poids env. 1,7 kg. M.G. pds total 30%.

FERMIER



47929

Tomme de Savoie IGP lait cru 1.5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait cru entier de vache, produit et affiné dans la zone IGP "tomme de Savoie". Affinage 30 jours minimum sur planche bois. Poids env. 1.5 kg. M.G. pds total 22 à 33%.





60443

Tomme de montagne à l'ail des ours 1.8 kg

Fromage à pâte pressée non cuite et croûte fleurie, au lait de vache pasteurisé. Parfumé à l'ail des ours et affiné 4 semaines minimum. Fabriqué en Haute-Savoie. Poids env 1.8 kg. M.G. pds total 29 %.



143378

Tomme de montagne à la truffe 1.8 kg

Fromage à pâte pressée non cuite et croûte fleurie, au lait de vache pasteurisé. Parfumé à la truffe d'été (1%) et affiné 4 semaines minimum. Fabriqué en Haute-Savoie. Poids env 1.8 kg. M.G. pds total 25 %.

Pays de Savoie et Isère



144397

Bleu de Yenne

Fromage à pâte persillée au lait cru et entier de vache. Alimentation des vaches à base d'herbe et de foin. Fabriqué et affiné en Savoie.
Poids 1.5 à 2 kg. M.G. pds total 28 %. Cdt x 2.

SUR PRÉCO



43819

Tomme La Montagnarde Seillac 7 kg

Fromage à pâte pressée non cuite, au lait cru de vache, fabriqué en Savoie. Poids env. 7 kg.
M.G. pds total 23%.



30029

Abondance A.O.P fermier 7 kg

Fromage AOP à pâte pressée mi-cuite au lait cru entier de vache. Affinage 100 jours minimum.
Fabriqué à la ferme, en Haute-Savoie.
Poids env. 9 kg. M.G. pds total 32%.

FERMIER



46402

Abondance A.O.P 10 kg

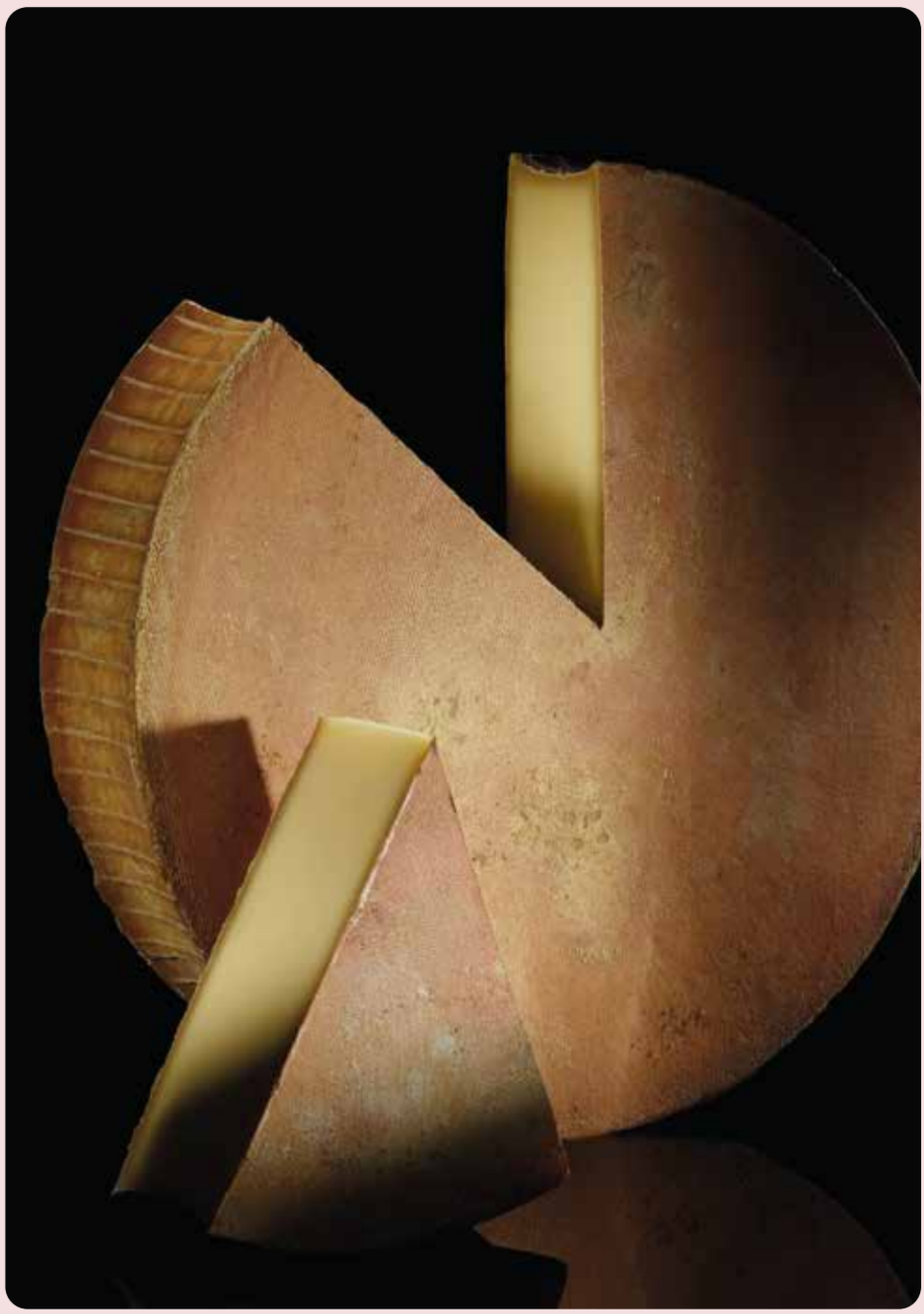
Fromage à pâte pressée mi-cuite, au lait cru et entier de vache. Affinage 100 jours minimum. Fabriqué en Haute Savoie. Meule env 9 kg. M.G. pds total 35%.



43644

Abondance A.O.P 1/2

Version 1/2 meule.
Poids env. 4.5 kg.



Pays de Savoie et Isère



171903
Beaufort au lait d'hiver 40 kg

Fromage AOP à pâte pressée cuite et croûte naturelle brossée, au lait cru entier de vache. Production de novembre à mai. Fabriqué en Savoie.
Poids env. 40 kg. M.G. pds total 30 %.



171909
Beaufort Réserve au lait d'été 40 kg

Fromage AOP à pâte pressée cuite et croûte naturelle brossée, au lait cru entier de vache. Production de juin à octobre. Affinage 12 mois. Fabriqué en Savoie.
Poids env. 40 kg. M.G. pds total 30 %.



43226
Beaufort A.O.P Chalet d'alpage Réserve 1/8ème

Fromage AOP à pâte pressée cuite et croûte naturelle brossée, au lait cru entier de vache, affiné 12 mois minimum. Fabriqué de juin à octobre en chalet d'alpage, en Savoie. Poids env. 5kg. M.G. pds total 32%.

SUR PRÉCO

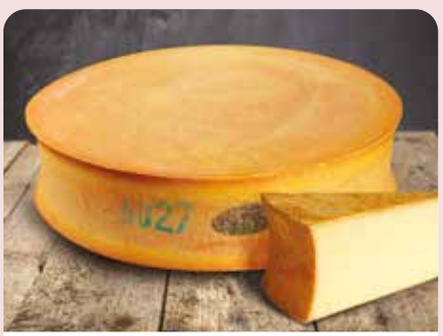


45906
Beaufort A.O.P été, meule 40 kg

Fromage AOP à pâte pressée cuite et croûte naturelle brossée au lait cru entier de vache. Affinage 5 mois minimum. Fabriqué en Savoie.
Meule d'environ 40 kg. M.G. pds total 29 %.

43832
Beaufort A.O.P été, 1/8ème

Version 1/8e de meule. Pds env. 5 kg.



179242
Beaufort A.O.P, meule 40 kg

Fromage AOP à pâte pressée cuite et croûte naturelle brossée au lait cru entier de vache, affiné à basse température. Affinage 5 mois minimum. Fabriqué en Savoie. Meule d'environ 40 kg. M.G. pds total 29 %.
Existe en pointe d'env. 5 kg sous le code 43852.



50259
Délice du Jura 500 g

Fromage à pâte molle à croûte mixte, au lait entier de vache pasteurisé, à la texture onctueuse. Fabriqué dans le Jura. Poids 500 g. M.G. pds total 23 %.

Fromages de nos Provinces



145256
Gruyère IGP fermier 1/8ème 5.5 kg

Fromage à pâte pressée cuite au lait cru de vache, bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée. Fabriqué dans le Jura. Poids env. 5.5 kg. M.G. pds total 33 %.

FERMIER



45644
Meule des Alpes la Dent du Chat 42 kg

Fromage à pâte pressée extra doux, au lait cru et entier de vache. Affinage sur planches bois 6 à 8 mois. Fabriqué en Savoie. Poids env. 42 kg. M.G. pds total 20 %.

43780
Meule des Alpes 1/8ème La Dent du Chat

Version 1/8ème de meule. Poids env. 5 kg.



144868
Crémeux des Aldudes 260 g

Fromage à pâte molle et croûte fleurie, au lait de vache pasteurisé. Affinage 10 jours minimum. Texture crémeuse et coeur fondant. Fabriqué dans le Pays Basque. Poids 260 g. M.G. pds total 19 %. Cdt x 10. Commercialisable au L.S.

ARTISANAL



145020
Crémeux des Aldudes aux fleurs 260 g

Fromage à pâte molle et croûte fleurie, au lait de vache pasteurisé, enrobé de fleurs aromatiques. Affinage 10 jours minimum. Texture crémeuse et coeur fondant. Fabriqué dans le Pays Basque. Poids 260 g. M.G. pds total 19 %. Cdt x 10. Commercialisable au L.S.

ARTISANAL





144327
Brebis affiné bio 150 g

Fromage de type lactique au lait entier de brebis thermisé, issu de l'agriculture biologique. Affinage 10 jours. Fabriqué en Bretagne. Poids 150 g. M.G. pds total 26 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO | ARTISANAL | BIO



144323
Chèvre frais bio 150 g

Fromage de type lactique frais au lait entier de chèvre thermisé, issu de l'agriculture biologique. Fabriqué en Bretagne. Poids 150 g. M.G. pds total 25 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO | ARTISANAL | BIO



144325
Chèvre affiné bio 120 g

Fromage de type lactique au lait entier de chèvre thermisé, issu de l'agriculture biologique. Affinage 10 jours. Fabriqué en Bretagne. Poids 120 g. M.G. pds total 25 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO | ARTISANAL | BIO

Pays de Savoie et Isère



144324
Chèvre frais bio aux 9 fleurs 150 g
Fromage de type lactique frais au lait entier de chèvre thermisé, issu de l'agriculture biologique, enrobé d'un mélange de pétales de fleurs et herbes aromatiques. Fabriqué en Bretagne. Poids 150 g. M.G. pds total 25 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO | ARTISANAL | BIO



17576
Chèvre affiné bio au piment d'Espelette 120 g
Fromage de type lactique au lait entier de chèvre thermisé, issu de l'agriculture biologique, parfumé au piment d'Espelette. Affinage 10 jours. Fabriqué en Bretagne. Poids 120 g. M.G. pds total 25 %. Cdt x 9.

SUR PRÉCO | ARTISANAL | BIO



17609
Le palet breton bio 100 g
Fromage de type lactique au lait entier de vache thermisé, issu de l'agriculture biologique. Affinage 15 jours. Fabriqué en Bretagne. Poids 100 g. M.G. pds total 25 %. Cdt x 8.

SUR PRÉCO | ARTISANAL | BIO



17575
Chèvre affiné bio à l'ail des ours 120 g
Fromage de type lactique au lait entier de chèvre thermisé, issu de l'agriculture biologique, parfumé à l'ail des ours. Affinage 10 jours. Fabriqué en Bretagne. Poids 120 g. M.G. pds total 25 %. Cdt x 9.

SUR PRÉCO | ARTISANAL | SAISON | BIO



144322
Petit Lorientais bio 200 g
Fromage de type lactique au lait entier de vache thermisé, issu de l'agriculture biologique. Affinage 15 jours. Fabriqué en Bretagne. Poids 200 g. M.G. pds total 25 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO | ARTISANAL | BIO



16815
Tome de vache frottée au cidre 1.8 kg
Fromage à pâte pressée non cuite, au lait entier de vache pasteurisé, frottée au cidre. Pâte fondante et onctueuse sous une croûte orangée. Fabriqué en Bretagne. Poids env. 1.8 kg M.G. pds total 25 %.

SUR PRÉCO | ARTISANAL



29408
Pavé de Paris 1 kg
Fromage à pâte molle à croûte cendrée aux laits pasteurisés de vache et de chèvre, évoquant les fameux pavés parisiens. Fabriqué dans les Yvelines, dans une ferme à haute valeur environnementale. Poids env. 1 kg. M.G. pds total 34 %.

SUR PRÉCO



36308
Persillé de chèvre 1 kg
Fromage à pâte persillée à croûte cendrée au lait pasteurisé de chèvre, à la texture souple et onctueuse. Fabriqué dans les Yvelines, dans une ferme à haute valeur environnementale. Poids env. 1 kg. M.G. pds total 34 %.

SUR PRÉCO

Fromages de nos Provinces



53779
Croknoix St Julien 150 g
Fromage fondu décoré de cerneaux de noix. Fabriqué en Savoie. Poids 150 g. M.G. pds total 31 %. Cdt x 10. Commercialisable au L.S.



551766
Enrobé noix St Julien 1/2 pain 1 kg
Fromage fondu décoré de cerneaux de noix et garni de brisures de noix, présenté en 1/2 pain. Fabriqué en Savoie. Poids 1 kg. M.G. pds total 25 %.



110094
Maxi bûche décorée noix St Julien 1.2 kg
Fromage fondu décoré de cerneaux de noix et garni de brisures de noix, présenté sous forme de bûche, pour un tranchage facile. Fabriqué en Savoie. Poids 1.2 kg. M.G. pds total 25 %.



143097
La Fleur du Vignoble 4.5 kg
Fromage à pâte pressée mi-cuite au lait de vache pasteurisé, affiné 3 mois et enrobé de fleurs comestibles. Affiné en Alsace. Poids environ 4.5 kg. M.G. pds total 32 %.

SUR PRÉCO





551265
Timanoix 300 g
Fromage monastique au lait pasteurisé de vache, affiné à la liqueur de noix. Fabriqué dans le Morbihan. Poids 300 g. M.G. pds total 27 %. Cdt x 8. Commercialisable au L.S.



46797
Tomme Ribeaupierre à l'ail des ours 3.8 kg
Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, parfumé à l'ail des ours. Affiné en Alsace. Poids environ 3.8 kg. M.G. pds total 30 %.

SUR PRÉCO



45496
Tomme Ribeaupierre aux orties 4 kg
Fromage à pâte pressée non cuite, au lait de vache pasteurisé, parfumé aux orties. Affiné en Alsace. Poids environ 4 kg. M.G. pds total 30%.

SUR PRÉCO



45498
Tomme Ribeaupierre au fénugrec 4 kg
Fromage à pâte pressée non cuite, au lait de vache pasteurisé, parfumé au fenugrec. Affiné en Alsace. Poids environ 4 kg. M.G. pds total 30%.

SUR PRÉCO

Fromages des Régions



60434
Régal de Bourgogne fraise-myrtille 500 g
Fromage frais double crème à pâte molle, au lait de vache pasteurisé, parfumé à la fraise et à la myrtille. Fabriqué en Bourgogne. Poids 500 g.
M.G. pds total 30 %. Cdt x 3.

SUR PRÉCO | SAISON



52502
Régal de Bourgogne 650 g aux cranberries
Fromage frais double crème à pâte molle, au lait de vache pasteurisé, enrobé de cranberries. Fabriqué en Bourgogne. Poids env. 650 g.
M.G. pds total 25 %. Cdt x 3.

SUR PRÉCO



52409
Régal de Bourgogne 500 g à la papaye
Fromage frais double crème à pâte molle, au lait de vache pasteurisé, garni de dès de papaye. Fabriqué en Bourgogne. Poids 500 g.
M.G. pds total 32 %. Cdt x 3.

SUR PRÉCO



47162
Régal de Bourgogne 110 g pommes caramélisées
Fromage frais double crème à pâte molle, au lait de vache pasteurisé, garni de pommes caramélisées. Fabriqué en Bourgogne. Poids 110 g.
M.G. pds total 32 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO | SAISON



115347
Régal de Bourgogne 110 g au son de moutarde
Fromage frais double crème à pâte molle, au lait de vache pasteurisé, au son de moutarde. Fabriqué en Bourgogne. Poids 110 g. M.G. pds total 32 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO | SAISON



115346
Régal de Bourgogne 110 g arôme truffe
Fromage frais double crème à pâte molle, au lait de vache pasteurisé, aux brisures de truffes noires d'Italie. Fabriqué en Bourgogne. Poids 110 g. M.G. pds total 32 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO | SAISON



115921
Régal de Bourgogne 110 g cranberry
Fromage frais double crème à pâte molle, au lait de vache pasteurisé, enrobé de baies de cranberry. Fabriqué en Bourgogne. Poids 110 g.
M.G. pds total 32 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO | SAISON



115333
Régal de Bourgogne 110 g aux raisins
Fromage frais double crème à pâte molle, au lait de vache pasteurisé, garni de raisins macérés dans l'Eau de Vie de mirabelle & Marc de Bourgogne. Fabriqué en Bourgogne. Poids 110 g. M.G. pds total 32 %. Cdt x 6. Existe également en version 200 g, sous la référence 112636. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO | SAISON



115330
Régal de Bourgogne 110 g aux herbes
Fromage frais double crème à pâte molle, au lait de vache pasteurisé, enrobé d'ail et fines herbes. Fabriqué en Bourgogne. Poids 110 g.
M.G. pds total 32 %. Cdt x 6 Existe également en version 200 g, sous la référence 112457. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO | SAISON

Fromages des Régions



115332

Régal de Bourgogne 110 g au poivre

Fromage frais double crème à pâte molle, au lait de vache pasteurisé, enrobé poivre. Fabriqué Bourgogne. Poids 110 g. M.G. pds total 32 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO | SAISON



47478

Val de Lou ananas 100 g

Fromage à pâte fraîche au lait de vache pasteurisé, enrobé de dés d'ananas. Fabriqué en Franche-Comté. Poids 100 g. M.G. pds total 29 %. Cdt x 8. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO



46521

Val de Lou papaye 100 g

Fromage à pâte fraîche au lait de vache pasteurisé, enrobé de dés de papaye. Fabriqué en Franche-Comté. Poids 100 g. M.G. pds total 29 %. Cdt x 8. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO



114544

Val de Lou noisettes 100 g

Fromage à pâte fraîche au lait de vache pasteurisé, enrobé de noisettes grillées concassées.Fabriqué en Franche-Comté. Poids 100 g. M.G. pds total 29 %. Cdt x 8. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO



46522

Val de Lou cranberries 100 g

Fromage à pâte fraîche au lait de vache pasteurisé, enrobé de baies de cranberry. Fabriqué en Franche-Comté. Poids 100 g. M.G. pds total 29 %. Cdt x 8. Commercialisable au L.S.

SUR PRÉCO



RACLETTES À LA COUPE
p.134 à 138

RACLETTES À LA COUPE AU LAIT CRU
p.139

RÂPÉ POUR FONDUE SAVOYARDE AU LAIT CRU
p.139

RACLETTES AU LIBRE-SERVICE
p.139

RACLETTES SUISSES À LA COUPE
p.140

RACLETTES SUISSES AU LIBRE-SERVICE
p.141

FONDUES SUISSES
p.141

Raclettes & Fondues



p.132 à 141

Raclettes à la coupe





144724

Raclette de montagne au fenugrec 6 kg

Fromage à pâte pressée mi-cuite au lait cru entier de vache, type raclette. Aromatisé aux graines de Fenugrec. Fabriqué en Savoie. Poids env. 6 kg.
M.G. pds total 35 %.



143489

Raclette de montagne au poivre 6 kg

Fromage à pâte pressée mi-cuite au lait cru entier de vache, type raclette. Aromatisé au poivre. Fabriqué en Savoie. Poids env. 6 kg.
M.G. pds total 35 %.



143490

Raclette de montagne à l'ail des ours 6 kg

Fromage à pâte pressée mi-cuite au lait cru entier de vache, type raclette. Aromatisé à l'ail des ours. Fabriqué en Savoie. Poids env. 6 kg.
M.G. pds total 35 %.



143492

Raclette de montagne fumée 6 kg

Fromage à pâte pressée mi-cuite au lait cru entier de vache, type raclette. Fumé à froid au bois de hêtre. Fabriqué en Savoie. Poids env. 6 kg.
M.G. pds total 35 %.



145208

Raclette de montagne à la truffe d'été 6 kg

Fromage à pâte pressée mi-cuite au lait cru entier de vache, type raclette. Aromatisé avec une préparation à base de truffes d'été (2%). Fabriqué en Savoie. Poids env. 6 kg. M.G. pds total 35 %.



145228

Raclette de montagne forestière 6 kg

Fromage à pâte pressée mi-cuite au lait cru entier de vache, type raclette. Aromatisé avec une préparation à base de cèpes (4%). Fabriqué en Savoie. Poids env. 6 kg. M.G. pds total 35 %.

Raclettes à la coupe



47079

Fromage pour raclette à la truffe Sapin d'Or 5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache de type raclette, parfumé à la truffe blanche d'été. Pour renouveler votre raclette party ! Fabriqué en Bourgogne. Poids 5 kg. M.G. pds total 25 %.



45828

Racle d'Or Vin Blanc 5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite frotté au vin blanc, affiné en Franche-Comté. Poids env. 5 kg. M.G. pds total 25 %. Existe également en version 1/2 p sous le code 60546



59474

Racle d'Or Moutarde 5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite à la graine de moutarde, affiné en Franche-Comté. Poids env. 5 kg. M.G. pds total 25 %. Existe également en version 1/2 p sous le code 44340

59471

Racle d'Or Fumée 5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite fumé, affiné en Franche-Comté. Poids env. 5 kg. M.G. pds total 25 %. Existe également en version 1/2 p sous le code 44338

59472

Racle d'Or Poivre 5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au poivre, affiné en Franche-Comté. Poids env. 5 kg. M.G. pds total 25 %. Existe également en version 1/2 p sous le code 1507135

45830

Raclettes à la coupe Racle d'Or Tex Mex 5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite aromatisé tex mex, affiné en Franche-Comté. Poids env. 5 kg. M.G. pds total 25 %.

45832

Racled'or Oignons 5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite aromatisé oignons, affiné en Franche-Comté. Poids env. 5 kg. M.G. pds total 25 %. Existe également en version 1/2 p sous le code 143239



Raclettes à la coupe



31517
Raclette ronde fumée
5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, fumé au feu de bois.
Fabriqué dans le Lot-et-Garonne. Poids env. 5 kg.
M.G. pds total 28 %.

ARTISANAL



44567
Raclette ronde ail des ours
5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, parfumé à l'ail des ours.
Fabriqué dans le Lot-et-Garonne. Poids env. 5 kg.
M.G. pds total 28 %.

ARTISANAL



44568
Fondant forestière
5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, affiné 8 semaines et parfumé aux cèpes (0.5%). Utilisation recommandée en fromage à chauffer (repas raclette). Fabriqué dans le Lot-et-Garonne. Poids env 5 kg. M.G. pds total 28%.

ARTISANAL | SUR PRECO

31505
Fondant mixte vache/brebis
5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite aux laits de vache (50%) et brebis (50%). Utilisation recommandée en fromage à chauffer (repas raclette)
Fabriqué dans le Lot-et-Garonne. Poids env. 5 kg.
M.G. pds total 33%.

SUR PRECO | ARTISANAL

31510
Raclette ronde vin blanc
5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, frotté au vin blanc.
Fabriqué dans le Lot-et-Garonne. Poids env. 5 kg.
M.G. pds total 28 %.

ARTISANAL

31511
Raclette ronde épices
5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, épicée (poivre).
Fabriqué dans le Lot-et-Garonne. Poids env. 5 kg.
M.G. pds total 28 %.

ARTISANAL

31522
Raclette ronde fenugrec
5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, parfumé au fenugrec.
Fabriqué dans le Lot-et-Garonne. Poids env. 5 kg.
M.G. pds total 28 %.

ARTISANAL

31512
Raclette ronde moutarde
5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, parfumé à la moutarde.
Fabriqué dans le Lot-et-Garonne. Poids env. 5 kg.
M.G. pds total 28 %.

ARTISANAL

31519
Raclette ronde piments
5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, parfumé au piment.
Fabriqué dans le Lot-et-Garonne. Poids env. 5 kg.
M.G. pds total 28 %

ARTISANAL

59709
Raclette ronde poivre vert / baies roses
5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, parfumé au poivre vert et aux baies roses.
Fabriqué dans le Lot-et-Garonne.
Poids env. 5 kg. M.G. pds total 28 %.

ARTISANAL

59712
Raclette ronde échalote
5 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, parfumé à l'échalote.
Fabriqué dans le Lot-et-Garonne. Poids env. 5 kg.
M.G. pds total 28 %.

ARTISANAL



Raclettes à la coupe



36483

Raclette ronde fumée au feu de bois BBC 7 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé de vache, de type raclette, fumée au feu de bois. Produit Bleu-Blanc-Coeur. Fabriqué en Franche-Comté. Poids env. 7 kg. M.G. pds total 27 %. Existe aussi au format carré : code 46528



42114

Raclette ronde au piment 7 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé de vache, de type raclette, aromatisé au piment. Fabriqué en Franche-Comté. Poids env. 7 kg.
M.G. pds total 26 %. Existe aussi au format carré : code 53477



43540

Raclette ronde à l'ail des ours 7 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé de vache, de type raclette, aromatisé à l'ail des ours. Fabriqué en Franche-Comté. Poids env. 7 kg.
M.G. pds total 25 %. Existe aussi au format carré : code 29446



46834

Raclette ronde aux oignons 7 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé de vache, de type raclette, aromatisé aux oignons. Fabriqué en Franche-Comté. Poids env. 7 kg.
M.G. pds total 24 %. Existe aussi au format carré : code 103218



47133

Raclette ronde des Sapins au lait cru 7 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait cru de vache, de type raclette. Fabriqué en Franche-Comté. Poids env. 7 kg. M.G. pds total 26 %.
Existe aussi au format carré : code 46525



114520

Raclette ronde à la moutarde 7 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé de vache, de type raclette, aromatisé à la moutarde. Fabriqué en Franche-Comté. Poids env. 7 kg.
M.G. pds total 27 %. Existe aussi au format carré : code 42116



114521

Raclette ronde au poivre 7 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé de vache, de type raclette, aromatisé au poivre. Fabriqué en Franche-Comté. Poids env. 7 kg.
M.G. pds total 26 %. Existe aussi au format carré : code 42115



114523

Raclette ronde à la viande des Grisons 7 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé de vache, de type raclette, aromatisé à la viande des Grisons. Fabriqué en Franche-Comté.
Poids env. 7 kg. M.G. pds total 25 %. Existe aussi au format carré 6.5 kg : code 46529 et en 1/2 p format carré : code 143230

Raclettes à la coupe

114524
Raclette ronde affinée au vin d'Arbois 7 kg
Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé de vache, de type raclette, affiné au vin d'Arbois. Fabriqué en Franche-Comté. Poids env. 7 kg.
M.G. pds total 25 %.
Existe aussi au format carré : code 46527



66053
Brezain 6 kg
Fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache pasteurisé, au goût fumé. Pour utilisation en raclette. Fabriqué en Haute-Savoie.
Poids env 6 kg.
M.G. pds total 28 %.



53774
Fondant de chèvre 5 kg
Fromage à pâte pressée au lait de chèvre pasteurisé, affiné 6 semaines minimum. Fabriqué en Haute-Savoie.
Poids env. 5 kg.
M.G. pds total 32 %.





Raclettes à la coupe au lait cru

43280
Raclette de Savoie au lait cru I.G.P. 5 kg
Fromage à raclette au lait cru entier, frotté à la Roussette de Savoie. Fabriqué en Savoie et bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée.
Poids environ 5 kg.
M.G. pds total 23 %.



144143
Raclette de Savoie IGP au lait cru 5 kg
Fromage à pâte pressée non cuite au lait cru de vache, transformé et affiné en Savoie en zone IGP.
Affiné sur planches bois 56 jours minimum. Poids env 5 kg.
M.G. pds total 25 %.



124241
Tomme des Princes au lait cru fumée 7.3 kg
Fromage à pâte pressée non cuite, au lait cru entier de vache, fumé en Franche-Comté. Fabriqué dans le Doubs.A découvrir aussi en raclette !
Poids 7.3 kg.
M.G. pds total 29 %.

ARTISANAL



53533
Tomme des Princes au lait cru à l'ail des ours 7.3 kg
Fromage à pâte pressée non cuite, au lait cru entier de vache, parfumé à l'ail des ours (ail sauvage).
Fabriqué dans le Doubs. A découvrir aussi en raclette ! Poids 7.3 kg.
M.G. pds total 31 %.

ARTISANAL



Râpé pour fondue savoyarde au lait cru





17032

Râpé pour fondue savoyarge 380 g

Assortiment de fromages au lait cru de vache, pour réalisation de la fondue savoyarde.
Pour 2 à 3 personnes. Fabriqué en Savoie. Poids 380 g.
M.G. pds total 35 %. Cdt x 10. Commercialisable au L.S.

Raclettes au Libre-service

29461

Plateau raclette 3 SAVEURS 500 g

Assortiment de fromages pour raclette en tranches comprenant : fromage à raclette nature, poivre et fumé. Fabriqué en Franche-Comté. Poids 500 g.
M.G. pds total 26 %. Cdt x 4. Commercialisable au L.S.



SUR PRÉCO

8455

Plateau raclette 6 SAVEURS vache-chèvre 650 g

Assortiment de fromages pour raclette en tranches comprenant : fromage à raclette nature, chèvre, noisettes, moutarde, saveurs du jardin et piment. Fabriqué en Franche-Comté. Poids 650 g. M.G. pds total 26 %. Cdt x 4. Commercialisable au L.S.



SUR PRÉCO

8456

Plateau raclette 6 SAVEURS 650 g

Assortiment de fromages pour raclette en tranches comprenant : fromage à raclette lait cru, orties, moutarde, oignons, poivre et ail des ours. Fabriqué en Franche-Comté.
Poids 650 g. M.G. pds total 26 %. Cdt x 4. Commercialisable au L.S.



SUR PRÉCO

46494

Plateau raclette 3 SAVEURS 500 g

Assortiment de fromages pour raclette en tranches comprenant : fromage à raclette lait cru, moutarde et poivre. Fabriqué en Franche Comté. Poids 500 g.
M.G. pds total 27%. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.



SUR PRÉCO

Raclettes Suisses à la coupe



123909
Raclette suisse au lait cru 5 kg
Fromage à raclette au lait cru de vache, fabriqué en Suisse. Forme ronde traditionnelle.
Poids env. 5 kg. M.G. pds total 28 %.



46335
Raclette suisse nature 6.5 kg
Fromage à raclette au lait pasteurisé, aux excellentes qualités de fonte. Affinage minimum 12 semaines. Fabriqué en Suisse. Poids env. 6.5 kg.
M.G. pds total 27 %. Existe en ½ pièce d'environ 3.7 kg sous le code 47192.



30848
Raclette suisse truffée 6.5 kg
Fromage à raclette au lait pasteurisé, aromatisé à la truffe d'été (2%). Affinage minimum 12 semaines. Fabriqué en Suisse. Poids env. 5 kg.
M.G. pds total 27 %.





21547
Raclette fumée 6.5 kg
Fromage à raclette au lait de vache pasteurisé, fumé. Affinage minimum 12 semaines. Fabriqué en Suisse. Poids environ 6.5 kg. M.G. pds total 27 %.



30847
Raclette suisse poivre 6.5 kg
Fromage à raclette au lait pasteurisé, aromatisé poivre vert (1.5%). Affinage minimum 12 semaines. Fabriqué en Suisse.
Poids env. 6.5 kg. M.G. pds total 27 %.

SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND

Notre Fromage Suisse
www.fromagesuisse.ch

Raclettes Suisse au Libre-service



46334

Raclette suisse tranches 300 g nature

Fromage à raclette en tranches, fabriqué en Suisse, présenté en ravier refermable. Poids 300 g. M.G. pds total 28 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.



46334

Raclette suisse tranches 300 g nature

Fromage à raclette en tranches, fabriqué en Suisse, présenté en ravier refermable. Poids 300 g. M.G. pds total 28 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.



46443

Raclette suisse tranches 300 g poivre

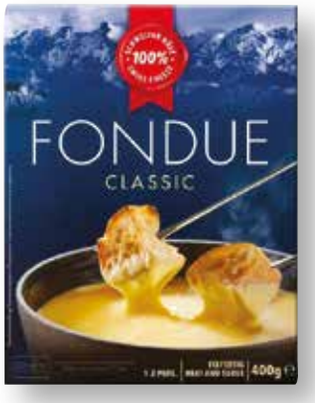
Fromage à raclette en tranches, fabriqué en Suisse, présenté en ravier refermable. Version aromatisée au poivre. Poids 300 g. M.G. pds total 28 %. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

Fondues Suisses

46332

Fondue suisse 400 g Classic

Fondue suisse traditionnelle toute prête. Fabriqué en Suisse. Poids 400 g. M.G. pds total 16%. Cdt x 10. Commercialisable au L.S.



46440

Fondue Classic SNACK 150 g

Fondue suisse traditionnelle en barquette individuelle, à chauffer 2 mn au micro-ondes. Idéal pour un snacking en solo. Fabriqué en Suisse. Poids 150 g. M.G. pds total 16%. Cdt x 12. Commercialisable au L.S.



18051

Fondue suisse à la truffe 300 g

Fondue suisse toute prête, cuisinée au vin blanc et revisitée avec une aromatisation à la truffe d'été (1.5 %). Poids 300 g. M.G. pds total 17 %. Cdt x 10. Commercialisable au L.S.



44466

Fondue suisse 400 g à l'Appenzeller

Fondue suisse toute prête au fromage d'Appenzeller. Fabriqué en Suisse. Poids 400 g. M.G. pds total 18 %. Cdt x 10. Commercialisable au L.S.



PLATEAUX
p.145

DOUCEURS
p.146 à 149

Plateaux & Douceurs



p.142 à 149

Les Plateaux



Plateaux confectionnés dans notre Atelier !

Les Plateaux

8491
Plateau rotin 12 fromages
Assortiment comprenant :
12 portions de fromages assortis. Poids 251 g. Cdt x 8.
Commercialisable au Libre-Service.

SUR PRÉCO | SAISON



64416
Sélection Ch'ti 3 fromages
Assortiment régional comprenant : Mont des Cats, Maroilles Le Beffroi et La Brique du Nord. Poids 630 g. Cdt x 5.
Commercialisable au Libre-Service.

SUR PRÉCO



1506873
Cave du Ch'ti 4 fromages
Vieux Flandres, Maroilles Beffroi AOP, Mimolette extra vieille Beffroi et Saveurs des Flandres Poids 880g. Cdt x 2.
Commercialisable au Libre-Service.

SUR PRÉCO



1506895
Plateau ardoise affineur 7 fromages
Comprenant : Roquefort, St Nectaire fermier Seillac, St Felicien Seillac, Camembert au lait cru Seillac, Epoisses, Margalet, gruyère suisse réserve et beurre Isigny. Poids 1.400 kg. Cdt x 1.
Commercialisable au Libre-Service.

SUR PRÉCO



1506855
Plateau affineur 13 fromages
Comprenant : Gruyère suisse réserve, Roquefort, St Nectaire Seillac, Pouligny, Boulette d'Avesnes, Camembert Seillac, Epoisses, Margalet, Ste Maure, Brie de Meaux, Rosette Tête de Moine, St Félicien Seillac, Vieux Flandres, beurre et confiture.
Poids 2.665 kg. Cdt x 1.

SUR PRÉCO



Douceurs





1506890

Douceur pour fromages cerise/ poivre de Sichuan

Confit de cerises noires parfumées au poivre de Sichuan. Idéal en accompagnement des fromages au lait de brebis. Poids 40 g. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.



245121

Douceur pour fromages pomme/poire et piment d'Espelette

Confit de pommes et poires cuisiné au vin blanc et parfumé au piment d'Espelette. Idéal en accompagnement des Roquefort et autres bleus. Poids 40 g. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.



245119

Douceur pour fromages figue au thym

Confit de figues parfumé au thym frais. Idéal en accompagnement des fromages de chèvres. Poids 40 g. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.



245122

Douceur pour fromages pommes/raisin au cumin

Confit de pommes et raisins Golden cuisiné au vin blanc et parfumé au cumin. Idéal en accompagnement de fromages de caractère tels les croûtes lavées. Poids 40g. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.



554536

Epicurien Kit Fromage et Gourmandise

Kit de 42 pots de 100 g de confits en présentoir, pour associer la confiture au fromage. 7 parfums (6 pots de chaque) : figues aux raisins, cerises au piment d'Espelette, poire Williams au Sauternes, coing aux épices douces, pommes au beurre salé, mirabelles au Riesling et fruits des bois. Commercialisable au L.S.



48747

Coffret 4 confits 40 g Les Délices du Fromager

Coffret de 4 confits en pot verre de 40 g : confit cerises noires au poivre de Sichuan, confit pomme raison au cumin, confit pomme poire piment d'Espelette, confit figue au thym. Cdt x 15 barquettes de 4 pots. Commercialisable au L.S.

Douceurs



245699
Présentoir Kletzz tranchés aux fruits
Présentoir avec 6 Kletzz classiques,
3 Kletzz dattes et 3 Kletzz abricots. Cdt 12 x 200 g.
Commercialisable au L.S.



230898
Kletzenbrood 300 g tranches
Pain de fabrication artisanale fourré figues, poire, prunes, noix et aromatisé à la cannelle, en tranches.
Poids 300 g. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.



245700
Présentoir toasts Pierre de Seillac
Présentoir avec 3 unités de chaque parfum : cranberry/noisettes, abricots/pistaches, figues/amandes et olives/tomates. Cdt 12 x 75 g.
Commercialisable au L.S.





252624
Toast figue amande 75 g
Fins toasts croustillants garnis de morceaux de figues et amandes, pour mettre du fun dans vos apéros et dégustations de fromages !
Poids 75 g. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.



244447
Toast tomate olives 75 g
Fins toasts croustillants garnis de morceaux de tomates et olives, pour mettre du fun dans vos apéros et dégustations de fromages !
Poids 75 g. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.



252622
Toast cranberry noisette 75 g
Fins toasts croustillants garnis de baies de cranberry et noisettes, pour mettre du fun dans vos apéros et dégustations de fromages !
Poids 75 g. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.



252623
Toast abricot pistache 75 g
Fins toasts croustillants garnis de morceaux d'abricot et pistaches, pour mettre du fun dans vos apéros et dégustations de fromages !
Poids 75 g. Cdt x 6. Commercialisable au L.S.

Douceurs



237377

Pain dattes cranberries 200 g

Spécialité aux dattes et cranberries.
Fabriqué en Espagne. Poids 200 g. Cdt x 12.
Commercialisable au L.S.



237378

Pain dattes aux noix 200 g

Spécialité aux dattes et aux noix.
Fabriqué en Espagne. Poids 200 g. Cdt x 12.
Commercialisable au L.S.



237379

Pain figues amandes 200 g

Spécialité aux figues et aux amandes.
Fabriqué en Espagne. Poids 200 g. Cdt x 12.
Commercialisable au L.S.



237382

Rouleau figues amandes 180g

Spécialité aux figues et aux amandes.
Fabriqué en Espagne. Poids 180g. Cdt x 15.
Commercialisable au L.S.

SAISON



237381

Rouleau dattes amandes 180g

Spécialité aux dattes et aux amandes.
Fabriqué en Espagne. Poids 180g. Cdt x 15.
Commercialisable au L.S.

SAISON



Douceurs

182572
Sirop de Liège pot 300 g

Dit "l'Ami de tous les fromages".
Pâte fruitée à tartiner (poire, pomme, datte), à servir en accompagnement de fromages. Poids 300 g.
Cdt x 12 (avec présentoir).
Commercialisable au L.S.

182575
Sirop de Liège pot 80 g

version en pots de 80 g. Cdt x 12.
Commercialisable au L.S.



182571
Sirop de Liège abricots pot 300 g

La version "pomme/poire/abricots" de l'Ami de tous les fromages !
Poids 300 g. Cdt x 12.
Commercialisable au L.S.





235631
Pâte de fruits abricot, basilic et ciboulette 1.3 kg

Préparation à base de fruits du célèbre confiturier Francis Miot, à servir en accompagnement de fromages à croûte fleurie, type camembert, coulommiers, Brie de Meaux...
Fabriqué dans les Pyrénées-Atlantiques.
Poids 1.3 kg. Cdt x 1.

235632
Pâte de fruits cerise noire, chocolat et piment d'Espelette 1.3 kg

Préparation à base de fruits du célèbre confiturier Francis Miot, à servir en accompagnement de fromages de type Tomme des Pyrénées, Ossau Iraty, Tomme de Savoie... Fabriqué dans les Pyrénées-Atlantiques. Poids 1.3 kg. Cdt x 1.

235633
Pâte de fruits coing 1.3 kg

Préparation à base de fruits du célèbre confiturier Francis Miot, à servir en accompagnement de fromages de type Comté, Beaufort, Etivaz…. Fabriqué dans les Pyrénées-Atlantiques.
Poids 1.3 kg. Cdt x 1.

235634
Pâte de fruits figue et noix concassées 1.3 kg

Préparation à base de fruits du célèbre confiturier Francis Miot, à servir en accompagnement de fromages de type Roquefort, Fourme d'Ambert...
Fabriqué dans les Pyrénées-Atlantiques.
Poids 1.3 kg. Cdt x 1.

235636
Pâte de fruits framboise aux herbes de Provence 1.3 kg

Préparation à base de fruits du célèbre confiturier Francis Miot, à servir en accompagnement de fromages de chèvre secs et demi-secs.
Fabriqué dans les Pyrénées-Atlantiques.
Poids 1.3 kg. Cdt x 1.

235638
Pâte de fruits poire au vin blanc et cumin 1.3 kg

Préparation à base de fruits du célèbre confiturier Francis Miot, à servir en accompagnement de fromages de type Munster, Maroilles, Langres...
Fabriqué dans les Pyrénées-Atlantiques.
Poids 1.3 kg. Cdt x 1.

Desserts
Lactés



p.158 à 165

Desserts Lactés

144816
Gâteau au fromage blanc 3 kg
Pâtisserie fromagère élaborée à partir de fromage blanc et oeufs de poules élevées en plein air. Texture fine et aérée, goût légèrement citronné. Poids 3 kg. M.G. pds total 6 %.





144908
Yaourt fermier aux pétales de rose 125 g FERMIER

144907
Yaourt fermier à la vanille de Madagascar 125 g FERMIER

144195
Yaourt fermier nature 125 g FERMIER

144166
Yaourt brassé à la pêche 125 g

144167
Yaourt brassé à la poire 125 g

144168
Yaourt brassé à l'abricot 125 g

144169
Yaourt brassé à la fraise 125 g

144170
Yaourt brassé à la framboise 125 g

144926
Yaourt brassé à la mirabelle 125 g

144909
Yaourt brassé à la rhubarbe 125 g

144910
Yaourt brassé à la myrtille 125 g

144911
Yaourt brassé à la figue 125 g

144912
Yaourt brassé au citron 125 g

Desserts Lactés



48988
Yaourt fermier 125 g nature pot verre

FERMIER



48981
Yaourt 125 g bi-couche Rhubarbe pot verre



48982
Yaourt 125 g bi-couche Citron pot verre



48983
Yaourt 125 g bi-couche Abricot pot verre



Desserts Lactés

48980
Yaourt 125 g bi-couche Fraise pot verre



48979
Yaourt 125 g bi-couche Framboise pot verre



48984
Yaourt fermier infusé vanille 125 g pot verre

FERMIER



48987
Yaourt fermier infusé au Gingembre 125 g pot verre

FERMIER





Desserts Lactés

48985
Yaourt fermier infusé lavande 125 g pot verre



FERMIER | SAISON

48986
Yaourt fermier infusé menthe 125 g pot verre



FERMIER | SAISON

49005
Yaourt fermier infusé thym citronné 125 g pot verre



FERMIER | SAISON

124219
Cheese Cake sur lit de Speculoos 115 g pot verre



124212
Crème dessert café 125 g pot verre



124213
Crème dessert chocolat 125 g pot verre



124214
Crème dessert Speculoos 125 g pot verre



124218
Panna cotta sur lit de framboise 120 g pot verre



Fleur de Pré



p.166 à 173

Fleur de Pré


SAINT-MARCELLIN
SAINT-MARCELLIN


Fleur de Pré
PONT-L'ÉVÊQUE AOP
AU LAIT CRU

Fleur de Pré



30518
Camembert moulé-main 250 g

Fromage à pâte molle à croûte fleurie au lait de vache pasteurisé, moulé à la louche, à la main. Fabriqué en Normandie.
Poids 250 g. M.G. pds total 22 %. Cdt x 12.
Commercialisable en L.S





32116
Camembert de Normandie A.O.P au lait cru 250 g

Fromage à pâte molle à croûte fleurie au lait cru de vache, moulé manuellement à la louche. Appellation d'Origine Contrôlée
A déguster aussi au barbecue ! Fabriqué en Normandie. Poids 250 g. M.G. pds total 22 %. Cdt x 12. Commercialisable en L.S.



550036
St Marcellin nu 80 g

Fromage à pâte molle à croûte naturelle, au lait entier thermisé de vache. Fabriqué en Isère.
Poids 80 g. M.G. pds total 22 %. Cdt x 16.



550037
St Felicien nu 150 g

Fromage à pâte molle à croûte naturelle, au lait thermisé de vache. Fabriqué en Isère. Poids 150 g.
M.G. pds total 21 %. Cdt x 9.



32118
Chaource A.O.P 250 g

Fromage AOP à pâte molle à croûte fleurie, au lait thermisé de vache. Fabriqué dans l'Aube.
Poids 250 g. M.G. pds total 22 %. Cdt x 6.



112179
Pont l'Evêque A.O.P 220 g

Fromage à pâte molle à croûte mixte, au lait de vache pasteurisé. Appellation d'Origine Contrôlée.
Fabriqué en Normandie.
Poids 220 g. M.G. pds total 23%. Cdt x 6.
Commercialisable en L.S.



110104
Brillat-Savarin affiné IGP 200 g

Fromage à pâte molle double crème, à croûte fleurie, au lait de vache pasteurisé. Indication Géographique Protégée. Fabriqué en Bourgogne. Poids 200 g.
M.G. pds total 40%. Cdt x 6.



112318
Brillat-Savarin affiné IGP 500 g

Fromage à pâte molle double crème, à croûte fleurie, au lait de vache pasteurisé. Indication Géographique Protégée. Fabriqué en Bourgogne. Poids 500 g.
M.G. pds total 38%..

Fleur de Pré



550853

Crémeux bourguignon 1.5 kg

Fromage double crème affiné à pâte molle, au lait de vache pasteurisé. Fabriqué en Haute-Marne. Poids env. 1.5 kg. M.G. pds total 37%.





561102

Crémeux bourguignon boite bois 1.5 kg

Fromage double crème affiné à pâte molle, au lait de vache pasteurisé, présenté en boite bois. Fabriqué en Haute-Marne. Poids env. 1.5 kg. M.G. pds total 37%.





32113

Livarot A.O.P 250 g

Fromage à pâte molle à croûte lavée, au lait de vache pasteurisé. Appellation d'Origine Protégée. Fabriqué en Normandie. Poids 250 g. M.G. pds total 22%. Cdt x 6. Commercialisable en L.S.





145839

Ossau Iraty 4.3 kg

Fromage à pâte pressée non cuite, au lait entier de brebis pasteurisé. Fabriqué dans les Pyrénées-Atlantiques. Poids env 4.3 kg. M.G. pds total 34 %.





146260

Fromage à tartiflette 500 g

Fromage pour réalisation de la recette de la tartiflette, élaboré à partir de lait et crème pasteurisés de vache. Fabriqué en Bourgogne Franche-Comté. Poids 500 g. M.G. pds total 33 %. Cdt x 6. Commercialisable en L.S.





142786

Raclette ronde nature 6 kg

Fromage à pâte pressée non cuite, au lait de vache pasteurisé, affiné 8 semaines minimum. Fabriqué en Franche-Comté. Poids env .6 kg. M.G. pds total 26 %.





112632

Morbier Fleur de Pré 6.5 kg

Fromage AOP au lait cru, à pâte pressée non cuite, à la raie cendrée. Fabriqué en zone A.O.P. Morbier. Poids 6.5 kg env. M.G. pds total 29 %.





Fleur de Pré



124027
Emmental au lait cru 80 kg
Fromage à pâte pressée cuite, au lait cru de vache, affiné 42 jours minimum. Fabriqué dans l'Ain.
Poids env 80 kg.
M.G. pds total 28 %.

124028
Emmental au lait cru 1/4 meule
Version 1/4 de meule,
Poids env 20 kg.





114809
Emmental français râpé 100 g
Fromage à pâte pressée cuite au lait de vache pasteurisé. Conditionné dans les Hauts-de-France.
Poids 100 g. M.G. pds total 30 %.
Cdt x 24. Commercialisable en L.S.



114810
Emmental râpé 200 g
Fromage à pâte pressée cuite au lait de vache pasteurisé. Conditionné dans les Hauts-de-France.
Poids 200 g. M.G. pds total 30 %.
Cdt x 24. Commercialisable en L.S.

Fleur de Pré



60292

Bûchette de chèvre 180 g

Fromage de chèvre au lait pasteurisé. Fabriqué dans les Deux-Sèvres. Poids 180 g. M.G. pds total 23%
Cdt x 15.
Commercialisable en L.S.



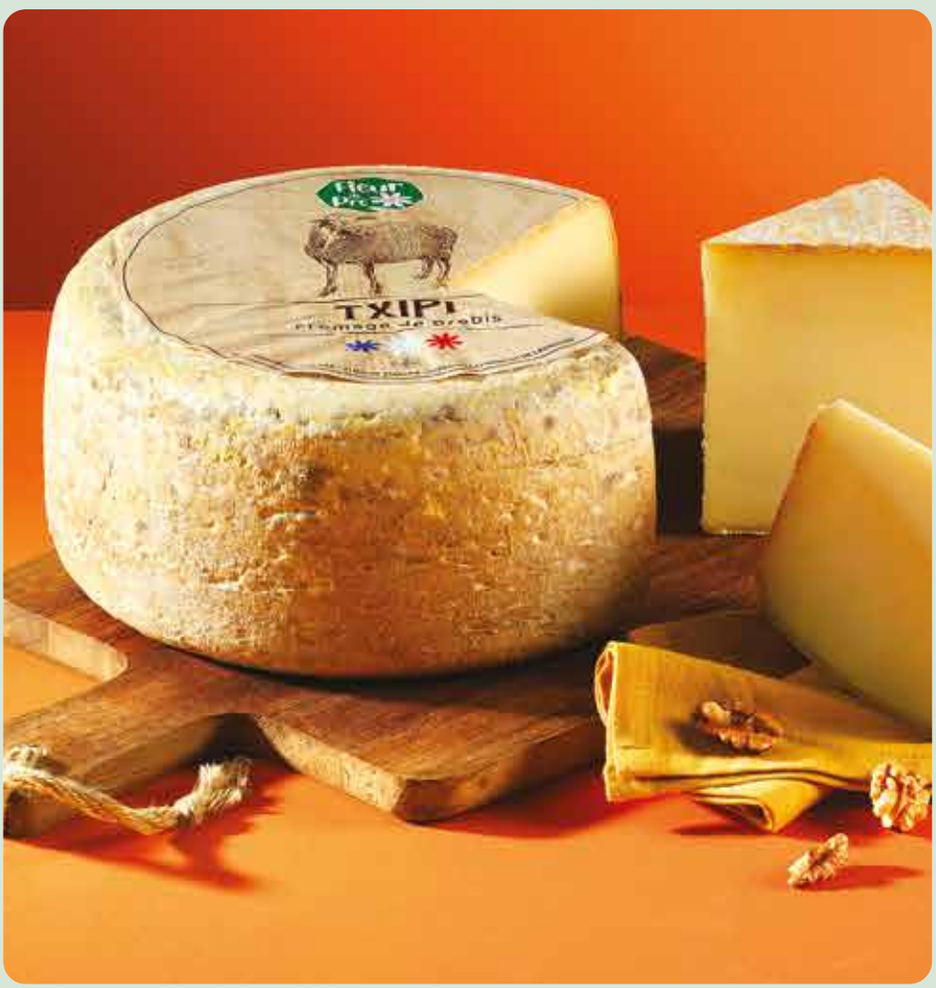


113804

Txipi pur brebis 4.6 kg

Fromage à pâte pressée non cuite au lait de brebis pasteurisé. Affinage 10 semaines minimum.
Fabriqué dans les Pyrénées-Atlantiques.
Poids env 4.6 kg. M.G. pds total 34 %.





Fleur de Pré



556020
Cancoillotte nature 250 g

Spécialité fromagère à pâte fondue, obtenue à partir d'un mélange de "metton" (lait écrémé et thermisé, ferments lactiques), à déguster chaude ou froide. Fabriqué en Bourgogne Franche-Comté.
Poids 250 g. M.G. pdt total 8 %. Cdt x 12.
Commercialisable en L.S.



556021
Cancoillotte ail 250 g

Version parfumée à l'ail.
Poids 250 g. Cdt x 12.
Commercialisable en L.S.



43194
Aligot 500 g

Plat cuisiné prêt à l'emploi élaboré à partir de purée de pommes de terre et de tomme fraîche (fromage à pâte pressée). Fabriqué dans l'Aveyron. Poids 500 g. Cdt x 12. Commercialisable en L.S.



43195
Aligot 1 kg

Version 1 kg.

43196
Aligot 2 kg

Version 2 kg.



Campagne de France



p.172 à 182

Campagne de France



Campagne de France

CRÈME FRAÎCHE 30 % M.G.



32290
Crème fraîche 50 cl x 6



112085
Crème fraîche 20 cl x 12



111360
Crème fraîche 5 litres

CRÈME FRAÎCHE 35 % M.G.



50892
Crème UHT de Normandie
50 cl x 12



112505
Crème UHT de Normandie
1 litre x 6

CRÈME FRAÎCHE 15 % M.G.



60081
Crème fraîche légère
5 litres

CRÈME UHT 1 LITRE



44610
Crème UHT spécial cuisson
1 litre x 6



50891
Crème UHT multi-usages
1 litre x 6



53651
Crème UHT sucrée vanillée
1 litre x 6



32278
Crème anglaise UHT
1 litre x 6

Campagne de France

BOISSON LACTÉE 20 CL EQUITABLE



144483
Fraise
x 24

146180
1/2 écrémé
x 24

146181
Entier nature
x 24

146182
Chocolat
x 24

146183
Vanille
x 24

FAISSELLE



32112
Faisselle 100 g individuelle x 24

PETIT-SUISSE 60 G



40823
Petit-Suisse nature 9.2 % x 6

FROMAGE FRAIS 60 G



40820
Fromage frais fruits
2 % 60 g x 6

40829
Fromage frais fruits 6.9 %
60 g x 6

40828
Fromage frais
sucré 60 g x 6

40826
Fromage frais nature
60 g x 6

Campagne de France

FROMAGE FRAIS 100 G



53618
Fromage frais nature
100 g x 4



60052
Fromage frais sucré 100 g
individuel x 48



51039
Fromage frais BIO fruits
100 g x 4

Bio



60053
Fromage frais 0 % 100 g
individuel x 48



60089
Fromage frais pulpe
100 g x 4



109968
Fromage frais sur lit de
fruits 100 g x 4



53617
Fromage frais vanille
100 g x 4



Campagne de France

SKYR 150 G SUR PRÉCO



143532
Nature 0 %
x 12



143533
Myrtille 0 %
x 12



143534
Myrtille 0 %
x 12

FROMAGE FRAIS 500 G



53570
Fromage frais battu
0 % 500 g x 6



53568
Fromage frais battu 3,1 %
500 g x 6



53569
Fromage frais battu 7,8 %
500 g x 6

FROMAGE FRAIS 1 KG



53557
Fromage frais battu 3,1 %
1 kg x 5



53571
Fromage frais battu 7,8 %
1 kg x 5



Campagne de France

FROMAGE FRAIS 5 KG



53524
Fromage frais battu
7,8 % 5 kg



53485
Fromage frais battu
3,1 % 5 kg



48617
Fromage frais battu
0 % 5 kg



48616
Fromage frais lissé
9,2 % 5 kg



48624
Fromage frais recette
de campagne 7 %
5 kg

YAOURTS À LA GRECQUE 140 G



143606
Yaourt sur lit
de framboise x 8



142546
Yaourt sur lit
de fraise x 8



142547
Yaourt sur lit
de pêche x 8



143300
Yaourt vanille
x 8



143301
Yaourt nature
x 8

Campagne de France



YAOURTS NATURES 125 G X 4



59787
Yaourt brassé nature lait entier



59782
Yaourt nature



59784
Yaourt nature sucré

YAOURTS 125 G X 4



59786
Yaourt aromatisé



59788
Yaourt fruits 1/2 écrémé



59789
Yaourt fruits lait entier



59791
Yaourt fruits mixés lait entier

Campagne de France

CRÈME DESSERT 125 G X 4



60118
Chocolat



60121
Café



60119
Vanille



60122
Praliné



60120
Caramel

MOUSSE



60136
Chocolat noir
54 g x 4



60138
Café
54 g x 4



60137
Chocolat au lait
54 g x 4



Campagne de France

FLAN NAPPÉ



60123
Caramel 100 g x 4



60124
Caramel 90 g x 4



GÉLIFIÉ



60126
Chocolat 90 g x 4



60125
Vanille 90 g x 4

LIEGEOIS



60135
Café 100g x 4



60133
Chocolat 100 g x 4



60132
Café 115 g x 4



60130
Chocolat 115 g x 4



60131
Vanille caramel 115 g x 4

Légende des pictos

ARTISANAL

Production artisanale

Appellation d'origine protégée

Indication géographique protégée

BIO

Production agriculture biologique

Filière Bleu-Blanc-Cœur

FERMIER

Production fermière

SAISON

Référence saisonnière

Saveurs en Or

Production trappiste

Spécialité Traditionnelle Garantie

Appellation d'origine protégée Suisse

SUR PRÉCO

Article en précommande

Chez Prolaidis nous sommes bien plus qu'un distributeur.

Nous sommes engagés dans une fédération de distributeurs qui appartient à des agriculteurs.

Appartenir à des agriculteurs, les Maîtres Laitiers du Cotentin, ça veut dire que nous nous inscrivons dans un modèle économique vertueux en participant notamment à la juste rémunération des agriculteurs de la coopérative. Nous croyons au lien essentiel qui les unit aux professionnels des métiers de bouche.

Être une fédération, ça veut dire que toutes nos entreprises sont autonomes. Notre organisation fédérale nous permet de prendre localement des décisions de façon agile et réactive pour être au plus proche des besoins de nos clients.

Être une fédération, ça veut dire que notre couverture est à la fois nationale et locale. Parce que l'attachement à nos terroirs fait notre fierté, chaque distributeur France Frais valorise dans ses gammes les produits de sa région.

Être une fédération, ça veut dire que nous partageons des valeurs communes. France Frais est engagé en faveur de la souveraineté alimentaire française en proposant plus de 90% de son offre alimentaire produite en France. Pour nous, encourager l'économie locale est un enjeu majeur.

Nous sommes uniques car nous sommes différents.



Tél : 03 20 96 69 10
69 rue de la Croix Bougard
59810 LESQUIN

PROLAIDIS

Une fédération de distributeurs qui appartient à des agriculteurs.

FRANCE FRAIS

Découvrez notre site internet www.prolaidis.fr