

SAINTE MAURE BLANC ET CENDRÉ 300 G

COUTURIER®



Spécialiste du Fromage
de Chèvre



Spécialiste du fromage de chèvre, COUTURIER vous propose le Sainte Maure 300 g blanc et cendré, idéal comme **ingrédient pour les salades chaudes ou froides**, et **sur plateau**.

Le produit

- Fromage de chèvre au lait pasteurisé **non affiné**.
- Doté d'une **texture fine et fondante** en bouche, le Sainte Maure COUTURIER 300 g possède une **pâte lisse et homogène**. **Son aspect** peut être **blanc ou cendré superficiellement**.
- Son goût **typé chèvre sans être fort**, **légèrement acidulé** conviendra aux amateurs de fromages de chèvre, comme aux amateurs de fromages frais.
- Disponible en **barquette plastique operculée**, le Sainte Maure 300 g bénéficie d'un **emballage hermétique** qui lui garantit une **qualité régulière** et une **conservation optimale** jusqu'en fin de DLUO, tout en préservant sa saveur et sa richesse d'arômes. Grâce à son film pelable, la barquette entamée peut être replacée au réfrigérateur ou en chambre froide, pour une **protection maximale du produit**.
- Descriptif :
 - Sainte Maure blanc et cendré 300 g : diamètre 50 mm, en colis de 5 barquettes.
- **Subvention Onilait C.**





Applications et fonctionnalités :

- Le Sainte Maure 300 g Couturier ne manque pas d'idées pour satisfaire tous les goûts : il trouvera une place de choix **sur plateau** mais également comme **ingrédient fromager**, car il entre parfaitement dans la composition de **salades à chaud comme à froid**.
- **A chaud**, posé sur un toast grillé et arrosé d'un filet d'huile d'olive, le Sainte Maure est idéal en salade de chèvre chaud. On peut également apporter une touche personnelle en l'agrémentant de fines herbes ou autres aromates (basilic, poivre...).
- **A froid**, le Sainte Maure 300 g Couturier constitue un ingrédient idéal pour les **salades** (salade créole, salade milanaise, salade normande), sans oublier les **entrées de saison**.

Les atouts nutritionnels du fromage de chèvre :

- Le fromage de chèvre apporte des **protéines lactières** de bonne valeur nutritive et une **teneur appréciable en vitamines A, B2, B9, B12**.



Liste des ingrédients :

100 % lait de chèvre pasteurisé, sel, coagulant, ferments lactiques et cendre pour le Sainte Maure cendré.

Usine de fabrication :

POULIGNY, dans l'Indre (36),

DLUO garantie clients : 30 jours

INFORMATIONS LOGISTIQUES	
GENCOD Sainte Maure blanc 300 g	3 52323 700800 9
GENCOD Sainte Maure cendré 300 g	3 52323 701700 1
Conditionnement	Colis de 5 barquettes cristal
Dimensions colis (L x l x h) en cm	28,5 x 19,5 x 12,5
Poids net du colis	1,5 kg
Poids brut du colis	1,7 kg
Nombre de colis par palette	140
Nombre de colis par couche	17 + 1 de 4 colis
Nombre de couches par palette	8
Poids net de la palette	210 kg
Poids brut de la palette	285 kg

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Protéines	18 g
Glucides	1 g
Lipides	21 g
Taux de MG / Extrait sec	45 %
Taux de MG / produit fini	21 %
Valeur énergétique	265 kcal (1 100 kJ)