

# AUTRES SPÉCIALITÉS

PAUL DISCHAMP  
FROMAGER ET AFFINEUR  
DEPUIS 1911



## Gaperons vache & chèvre

- Lait pasteurisé
- Souple et léger, le Gaperon se caractérise par son goût poivré et aillé.

### Formats (Gaperon vache)

Coupe	250g	x6
-------	------	----

LS	180g boîte bois	x6
----	-----------------	----



### Formats (Gaperon chèvre)

Coupe	250g	x6
-------	------	----



## Tomme fraîche

- Lait pasteurisé
- Au goût lacté et délicatement acidulé. Sa texture fondante la rend parfaite pour réaliser les plats typiques comme l'Aligot ou la Truffade.

### Formats :

LS	1,5kg	x4
	500g	x6 ou x10



## Truffade

- Préparation culinaire
- La truffade est un plat chaud à base de pommes de terre coupées en fines tranches, dorées lentement puis mélangées à des lamelles de fromage (tomme fraîche).

### Formats :

LS	500g	x4
----	------	----



## Aligot

- Préparation culinaire
- L'aligot se cuisine avec de la purée de pomme de terre, à laquelle on mélange crème fraîche et fromage (tomme fraîche). Elle est ensuite longuement mélangée jusqu'à ce que fromage fondu et pommes de terre en purée « filent ».

### Formats :

LS	500g	x4
----	------	----