

SAINT-NECTAIRE LAITIER AOP

PAUL DISCHAMP

FROMAGER ET AFFINEUR

DEPUIS 1911



Saint-Nectaire laitier AOP Classique

- Lait pasteurisé ; affiné 4 semaines.
- Aux saveurs douces et lactiques, il est apprécié par toute la famille.

Formats :

Coupe	Entier (1,7kg)	x2 ou x4
--------------	----------------	----------

LS	Entier s/film	x6
	1/2	x6
	1/4	x8 ou x24
	1/6	x12
	280g poids fixe	x8



Petit Saint-Nectaire laitier AOP

- Lait pasteurisé ; affiné 21 jours.
- Format réduit du Saint-Nectaire laitier Classique pour plus de praticité !

Formats :

LS	Entier (600g)	x6
-----------	---------------	----



Fondue de Petit Saint-Nectaire laitier AOP

LS	280g	x10
-----------	------	-----



Saint-Nectaire laitier AOP Paillon

- Lait pasteurisé ; affiné 4 semaines sur paille.
- Aux notes de beurre et de paille, il offre une texture fondante.

Formats :

Coupe	Entier (1,7kg)	x2 ou x4
--------------	----------------	----------

LS	Entier s/film	x6
	1/2	x6
	1/4	x8
	1/6	x12



Saint-Nectaire laitier AOP Bio

- Lait pasteurisé ; affiné 4 semaines sur paille.
- Labellisé AOP et AB, il délivre une subtile touche de noisettes, paille et un bon goût crémeux.

Formats :

Coupe	Entier (1,7kg)	x2
--------------	----------------	----

LS	230g poids fixe	x8
-----------	-----------------	----

