

# PAUL DISCHAMP

MAÎTRE AFFINEUR

---

MAISON FONDÉE EN 1911

## TRUFFADE

### ORIGINE & HISTOIRE DU FROMAGE

C'était le plat unique que l'on faisait dans le temps le jour de la batteuse dans le Cantal car il utilisait tous les ingrédients présents dans la ferme. Aujourd'hui c'est un des plats traditionnels auvergnat.

L'origine du mot truffade vient des appellations de la pomme de terre en occitan auvergnat : trufa ou trufia.

La truffade est le fruit de savoureuse alliance des pommes de terre rissolées, et de la tomme fraîche.

L'histoire raconte qu'elle est aussi liée aux burons, ces constructions en lauze situées dans les monts du Cantal et de l'Aubrac. C'est dans ces baraques que les bergers vivaient et confectionnaient leurs fromages pendant l'estive – la période de mai à octobre où les troupeaux allaient pâturer en altitude.

La traite des vaches s'effectuait en plein air, et les fromages (cantal, laguiole, salers...) étaient fabriqués sur place.

Les buronniers n'avaient que peu de possibilités pour cuisiner, d'autant qu'ils ne s'autorisaient pas à consommer le cantal affiné car trop précieux. Ils se servaient, en revanche, de la tomme fraîche, qui est obtenue lorsque le lait a été caillé, présuré et pressé, avant le deuxième pressage et l'affinage.

### DESCRIPTION PRODUIT

Les Auvergnats, fiers de leurs traditions culturelles, ont toujours veillé au respect de leur patrimoine gastronomique. Aussi, ont-ils su accommoder avec talent un des fleurons de leur table, le Cantal, afin de confectionner l'incomparable truffade. La truffade se sert en plat unique accompagnée d'une salade verte. Elle constitue aussi l'accompagnement idéal d'une viande grillée ou en sauce.



## LES + DISCHAMP



### > Sélection des produits :

Pour toujours plus vous satisfaire nous sélectionnons avec soin les produits qui seront en phase avec vos attentes.

### > Prêt des à consommer :

Il vous suffit de 5 min de patience pour déguster ce plat qui se réchauffe aussi bien au micro-onde directement dans son emballage ou au four dans un plat adapté.

SUIVEZ NOUS SUR [WWW.DISCHAMP.COM](http://WWW.DISCHAMP.COM)



## CARACTERISTIQUES PRODUIT



> Ingrédients : Pomme de terre 64%, Tomme fraîche 32%, huile de tournesol, Crème (stabilisants : carraghénanes) 3%, sel, épices et aromates.

Traces éventuelles de gluten, fruits à coques, crustacés, oeufs, poissons, céleri, moutarde, mollusques, soja.

> Poids = 500g

> Conseils de préparation :

Traditionnelle : versez le contenu dans une casserole, réchauffez à feu très doux pendant 10 minutes en remuant avec une cuillère en bois en tirant vers le haut la Truffade pour la « filer ». Dès que la Truffade commence à « filer », vous pouvez servir.

Au micro-ondes : enlever le film plastique du dessus de la barquette, puis la déposer dans le micro-ondes, laissez chauffer 2 minutes (pour un four de 1000W à pleine puissance). Puis remuer en tirant la Truffade vers le haut et remettre au micro-ondes 2 minutes, puis remuez à nouveau en tirant la Truffade vers le haut pendant 1 minute.

## VALEURS NUTRITIONNELLES



	Portion de 100g	Portion de 30g
Valeur énergétique	166Kcal / 693 KJ	49.8 Kcal / 207.9 KJ
Protéines	7.6	2.28
Glucides	11	3.3
dont sucres	< 0	< 0
Graisses	10	3
dont AG saturés	5.3	1.59
Sel	0.7	0.21

## CONDITIONNEMENT



	Entier	x4
Température à réception	Entre 0°C et +4°C	Entre 0°C et +4°C
DLUO mini à emballage	45 jours	45 jours
Matériau emballage	Barquette operculée	Barquette operculée
Matériau suremballage	Caisse carton	Caisse carton
Traçabilité	Code à 9 caractères	Code à 9 caractères
Conditionnement		Colis de 4 unités
Dimensions colis		8 x 20 x 28 cm
Code de vente EAN13	3303700051462	3303700051462
Palettisation	16 colis par couche 6 couches par palette	16 colis par couche 6 couches par palette



### A ACCORDER AVEC ...



Consommation :

- Ce plat typique riche et goûteux s'accompagne très bien d'un vin blanc sec et velouté avec une belle acidité pour capter les arômes subtils de la tomme fraîche et sublimer l'aspect onctueux du plat.

Un Bourgogne blanc assez jeune, un Chablis avec une belle minéralité ou encore un vin de Loire comme un Sancerre fera merveille avec une truffade.

Pour rester local, vous pouvez aussi tenter l'expérience avec un Saint-Pourçain auvergnat.

### + CONSO

- Produit très typique

### + DISTRIBUTEUR

- Original

- Produit différenciant