

# PAUL DISCHAMP

MAÎTRE AFFINEUR

MAISON FONDÉE EN 1911

## ALIGOT



### ORIGINE & HISTOIRE DU FROMAGE

L'aligot est un plat originaire du plateau de l'Aubrac. C'est une préparation culinaire rurale du plateau du Massif central divisé administrativement entre l'Aveyron, le Cantal et la Lozère. L'aligot restant propre à l'Aveyron là où la Truffade règne en maître dans le Cantal. Le mot aligot est le dérivé de «aliqu'ot», lui-même dérivé du latin «aliquod» qui signifie «quelque chose». Ce plat était à l'origine préparé sous forme d'une soupe élaborée à l'aide de morceaux de pain et de tomme fraîche mouillés dans un bouillon. Les moines de l'Aubrac servaient cette préparation aux pèlerins qui traversaient le massif, sur le pèlerinage de Saint-Jacques-de-Compostelle. Le monastère sur la commune de Saint-Chély-d'Aubrac qui proposait ce met aux voyageurs disparaît à la Révolution, mais les agriculteurs qui récupèrent les terres de l'abbaye perpétuent la tradition. L'aligot est ensuite confectionné et consommé notamment dans les étables-abris d'été tenues par des vachers-fromagers.

C'est une mauvaise récolte de blé au 19ème siècle qui va changer l'ingrédient principal de l'aligot. Cette mauvaise récolte remplace le pain par des pommes de terre.



### DESCRIPTION PRODUIT

Aujourd'hui quand on parle d'aligot, il s'agit d'une préparation à base de pomme de terre à laquelle on a mélangé de la crème et de la tomme fraîche fabriquée à partir d'un lait de vache. La particularité de l'aligot réside dans la manière de travailler les ingrédients qui le composent. Le mélange de purée de pommes de terre et de tomme fraîche doit être travaillé et retravaillé pour obtenir la texture très élastique propre à ce mets.

## 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 : Purée de pomme de terre réhydratée 66% (eau, pomme de terre déshydratée, émulsifiant : E471, extraits d'épices (sulfites), Tome fraîche 30.5%, Crème (stabilisants : carraghénanes) 3%, ail.

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	133 Kcal / 555 KJ	39.9 Kcal / 166.5 KJ
Protéines	7	2.1
Glucides	8.1	2.43
dont sucres	< 0.5	< 0.15
Graisses	7.9	2.37
dont AG saturés	5.5	1.65
Sel	0.6	0.18

## 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		3303700051448
Palettisation	16 colis par couche 6 couches par palette	16 colis par couche 6 couches par palette



### A ACCORDER AVEC ...



Consommation :

- Avec un aligot accompagné de viande, le vin rouge est conseillé.

Si vous dégustez votre aligot seul, vous pouvez le savourer avec un vin blanc sec : Mâcon blanc, Bourgogne blanc chardonnay, Côtes d'Auvergne, Riesling sec ou encore un Mercurey.

### + CONSO

- Produit très typique

### + DISTRIBUTEUR

- Original

- Produit différenciant