



JANIER

Tradition - Qualité - Noblesse



ETS JANIER 27 rue Seguin 69002 LYON France - Tél. : +33 (0)4 78 38 01 12

FROMAGES DE France

P. 3

Pâtes pressées non cuites
Pâtes pressées cuites
Pâtes molles à croûte fleurie
Pâtes molles à croûte lavée
Pâtes persillées
Fromages de chèvre
Fromages de brebis
Fromages frais
Fromages fondus

FROMAGES D'AILLEURS

P. 30

Suisse
Italie
Hollande
Espagne
Royaume-Uni
Grèce
Belgique
Autriche

CREMERIE

P. 42

1. Fromages de France

1.1 Pâtes Pressées Non Cuites



Laguiole Grand Aubrac	AOP	Disponibilité	Toute l'année
Région	Aubrac	Poids Moyen	45 kg
Lait	Vache	Référence	120910
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	1 ; 1/2 ; 1/4



Salers	AOP	Disponibilité	Toute l'année
Région	Cantal	Poids Moyen	35 kg
Lait	Vache	Référence	150431
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	1 ; 1/2 ; 1/4



Salers Tradition	AOP	Disponibilité	Toute l'année
Région	Cantal	Poids Moyen	35 kg
Lait	Vache	Référence	150433
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	1 ; 1/2 ; 1/4



Petit Cantal Entre-Deux	AOP	Disponibilité	Toute l'année
Région	Cantal	Poids Moyen	9 kg
Lait	Vache	Référence	190130
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 1



Petit Cantal Jeune	AOP	Disponibilité	Toute l'année
Région	Cantal	Poids Moyen	9 kg
Lait	Vache	Référence	190110
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 1

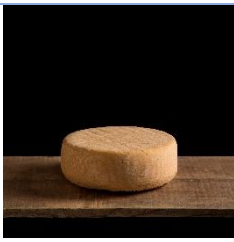
	Cantal Entre-Deux Fermier (100% au lait de Salers)	AOP	Disponibilité	Toute l'année
	Région	Cantal	Poids Moyen	35 kg
	Lait	Vache	Référence	150454
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	1 ; 1/2 ; 1/4

	Oustet		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Pyrénées	Poids Moyen	4 kg
	Lait	Vache	Référence	310110
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 1

	Morbier	AOP	Disponibilité	Toute l'année
	Région	Jura	Poids Moyen	7 kg
	Lait	Vache	Référence	391120
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 1

	Artisan (fermier)		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Velay	Poids Moyen	500 gr
	Lait	Vache	Référence	430210
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 4

	Mimolette Extra-Vieille		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Flandres	Poids Moyen	3 kg
	Lait	Vache	Référence	590210
	Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	X 2

	Saint-Paulin (Fermier)		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Pas-de-Calais	Poids Moyen	2 kg
	Lait	Vache	Référence	620110
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 2

	Saint-Nectaire Fermier		AOP	Disponibilité	Toute l'année
	Région	Auvergne		Poids Moyen	1,5 kg
	Lait	Vache		Référence	630920
	Traitement Thermique	Cru		Conditionnement	X 3

	Fourme de Rochefort (Fermière)			Disponibilité	Toute l'année
	Région	Auvergne		Poids Moyen	5,5 kg
	Lait	Vache		Référence	631010
	Traitement Thermique	Cru		Conditionnement	X 1

	Bethmale (Fermier)			Disponibilité	Toute l'année
	Région	Pyrénées		Poids Moyen	4 kg
	Lait	Vache		Référence	640320
	Traitement Thermique	Cru		Conditionnement	X 1

	Tamié (fromage d'abbaye)			Disponibilité	Toute l'année
	Région	Savoie		Poids Moyen	1,6 kg
	Lait	Vache		Référence	730210
	Traitement Thermique	Cru		Conditionnement	X 4

	Tome des Bauges		AOP	Disponibilité	Toute l'année
	Région	Savoie		Poids Moyen	1,2 kg
	Lait	Vache		Référence	731740
	Traitement Thermique	Cru		Conditionnement	X 4

	Reblochon (Fermier)		AOP	Disponibilité	Toute l'année
	Région	Haute-Savoie		Poids Moyen	450 gr
	Lait	Vache		Référence	740510
	Traitement Thermique	Cru		Conditionnement	X 12



Tommette des Aravis		Disponibilité	Toute l'année
Région	Savoie	Poids Moyen	750 gr
Lait	Vache	Référence	740645
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 8



Tomme de Savoie (Fermière) IGP		Disponibilité	Toute l'année
Région	Savoie	Poids Moyen	1,6 kg
Lait	Vache	Référence	740841
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 4



Tomme type « Boudane »		Disponibilité	Toute l'année
Région	Savoie	Poids Moyen	4,5 kg
Lait	Vache	Référence	740843
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 1



Tomme au Marc de Savoie		Disponibilité	Toute l'année
Région	Savoie	Poids Moyen	1,5 kg
Lait	Vache	Référence	740844
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 1



Palouse des Aravis (Fermière)		Disponibilité	Toute l'année
Région	Savoie	Poids Moyen	1,5 kg
Lait	Vache	Référence	740860
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 2



Raclette au lait cru		Disponibilité	Toute l'année
Région	Savoie	Poids Moyen	5 kg
Lait	Vache	Référence	740870
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 1



Raclette (Fermière)		Disponibilité	Octobre - Mars
Région	Savoie	Poids Moyen	6 kg
Lait	Vache	Référence	740871
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 1



Raclette fumée		Disponibilité	Toute l'année
Région	Savoie	Poids Moyen	5 kg
Lait	Vache	Référence	740873
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 1

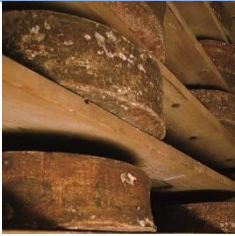
1.2 Pâtes Pressées Cuites

	Comté – Production été	AOP	Disponibilité	Toute l'année
	Région	Franche-Comté	Poids Moyen	35 kg
	Lait	Vache	Référence	390810
	Traitement Thermique	Pâte pressée Cuite	Conditionnement	1 ; 1/2 ; 1/4

	Comté – 24/30 Mois Min.	AOP	Disponibilité	Toute l'année
	Région	Franche-Comté	Poids Moyen	35 kg
	Lait	Vache	Référence	390813
	Traitement Thermique	Pâte pressée Cuite	Conditionnement	1 ; 1/2

	Emmental de Savoie	IGP	Disponibilité	Toute l'année
	Région	Savoie	Poids Moyen	75 kg
	Lait	Vache	Référence	741110
	Traitement Thermique	Pâte pressée Cuite	Conditionnement	1 ; 1/2 ; 1/4

	Abondance - Alpage	AOP	Disponibilité	Octobre - Mars
	Région	Chablais	Poids Moyen	8 kg
	Lait	Vache	Référence	740810
	Traitement Thermique	Pâte pressée Mi-Cuite	Conditionnement	X 1

	Beaufort - Alpage	AOP	Disponibilité	Toute l'année
	Région	Savoie	Poids Moyen	40 kg
	Lait	Vache	Référence	740820
	Traitement Thermique	Pâte pressée Cuite	Conditionnement	1 ; 1/2 ; 1/4

1.3 Pâtes Molles à Croûte Fleurie

	Chaource	AOP	Disponibilité	Toute l'année
	Région	Champagne	Poids Moyen	450 gr
	Lait	Vache	Référence	100410
	Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	X 6

	Camembert de Normandie	AOP	Disponibilité	Toute l'année
	Région	Normandie	Poids Moyen	250 gr
	Lait	Vache	Référence	141710
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 12

	Saint-Marcellin	IGP	Disponibilité	Toute l'année
	Région	Dauphiné	Poids Moyen	80 gr
	Lait	Vache	Référence	380610
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 16

	Roman		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Dauphiné	Poids Moyen	180 gr
	Lait	Vache	Référence	380620
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 8

	Neufchâtel (Fermier)	AOP	Disponibilité	Toute l'année
	Région	Pays de Bray	Poids Moyen	200 gr
	Lait	Vache	Référence	760210
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 9

	Coulommiers		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Ile-De-France	Poids Moyen	400 gr
	Lait	Vache	Référence	770210
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 6

	Fougerus		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Ile-De-France	Poids Moyen	700 gr
	Lait	Vache	Référence	770220
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 4

	Gratte-Paille		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Ile-De-France	Poids Moyen	350 gr
	Lait	Vache	Référence	770230
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 4

	Brie de Meaux	AOP	Disponibilité	Toute l'année
	Région	Ile-De-France	Poids Moyen	3 kg
	Lait	Vache	Référence	770240
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 1

	Marnais Truffé – 3%		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Ile-De-France	Poids Moyen	4 kg
	Lait	Vache	Référence	770241
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 1

	Brie de Melun	AOP	Disponibilité	Toute l'année
	Région	Ile-De-France	Poids Moyen	1,7 kg
	Lait	Vache	Référence	770250
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 1



Brillat-Savarin	IGP	Disponibilité	Toute l'année
Région	Ile-De-France	Poids Moyen	500 gr
Lait	Vache	Référence	770260
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 6

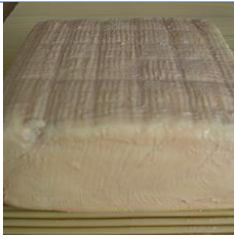
1.4 Pâtes Molles à Croûte Lavée

	Boulettes d'Avesnes		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Avesnois	Poids Moyen	150 gr
	Lait	Vache	Référence	020210
	Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	X 12

	Dauphin		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Hainaut	Poids Moyen	350 gr
	Lait	Vache	Référence	020220
	Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	X 6

	Maroilles (Fermier)		AOP	Disponibilité	Toute l'année
	Région	Thiérache		Poids Moyen	720 gr
	Lait	Vache		Référence	020231
	Traitement Thermique	Cru		Conditionnement	X 6

	Cœur de Rollot			Disponibilité	Toute l'année
	Région	Picardie		Poids Moyen	200 gr
	Lait	Vache		Référence	020250
	Traitement Thermique	Pasteurisé		Conditionnement	X 12

	Vieux-Lille			Disponibilité	Toute l'année
	Région	Thiérache		Poids Moyen	750 gr
	Lait	Vache		Référence	020260
	Traitement Thermique	Pasteurisé		Conditionnement	X 6

	Le Georges (à la bière brune)		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Thiérache	Poids Moyen	200 gr
	Lait	Vache	Référence	020270
	Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	X 6

	Livart	AOP	Disponibilité	Toute l'année
	Région	Normandie	Poids Moyen	480 gr
	Lait	Vache	Référence	140510
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 6

	Pont L'Evêque	AOP	Disponibilité	Toute l'année
	Région	Normandie	Poids Moyen	400 gr
	Lait	Vache	Référence	140530
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 6

	Vacherin du Haut-Doubs (Gros)	AOP	Disponibilité	Octobre - Mars
	Région	Franche-Comté	Poids Moyen	2,7 kg
	Lait	Vache	Référence	250730
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 2

	Vacherin du Haut-Doubs (Moyen)	AOP	Disponibilité	Octobre - Mars
	Région	Franche-Comté	Poids Moyen	570 gr
	Lait	Vache	Référence	250740
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 6

	Vacherin du Haut-Doubs (Mini)	AOP	Disponibilité	Octobre - Mars
	Région	Franche-Comté	Poids Moyen	390 gr
	Lait	Vache	Référence	250750
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 12



Epoisses	AOP	Disponibilité	Toute l'année
Région	Bourgogne	Poids Moyen	250 gr
Lait	Vache	Référence	520110
Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	12



Langres	AOP	Disponibilité	Toute l'année
Région	Champagne	Poids Moyen	280 gr
Lait	Vache	Référence	520120
Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	X 6



Langres (Fermier)	AOP	Disponibilité	Toute l'année
Région	Champagne	Poids Moyen	200 gr
Lait	Vache	Référence	520220
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 6



Epoisses	AOP	Disponibilité	Toute l'année
Région	Bourgogne	Poids Moyen	250 gr
Lait	Vache	Référence	520310
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 6



Gros Lorraine (Fermier)		Disponibilité	Non proposé l'été
Région	Lorraine	Poids Moyen	4,5 kg
Lait	Vache	Référence	540310
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 1



Carré de l'Est		Disponibilité	Non proposé l'été
Région	Lorraine	Poids Moyen	280 gr
Lait	Vache	Référence	540320
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 6



Munster	AOP	Disponibilité	Toute l'année
Région	Alsace	Poids Moyen	550 gr
Lait	Vache	Référence	680310
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 6



Soumaintrain (Fermier)	IGP	Disponibilité	Toute l'année
Région	Bourgogne	Poids Moyen	400 gr
Lait	Vache	Référence	890410
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 6



Saint-Brion au Chablis (Fermier)		Disponibilité	Toute l'année
Région	Bourgogne	Poids Moyen	200 gr
Lait	Vache	Référence	890420
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 8

1.5 Pâtes Persillées

	Bleu de Gex Haut-Jura	AOP	Disponibilité	Toute l'année
	Région	Pays de Gex	Poids Moyen	7,5 kg
	Lait	Vache	Référence	010610
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 1

	Bleu du Queyras		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Queyras	Poids Moyen	3 kg
	Lait	Vache	Référence	050110
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 1

	Bleu de l'Aveyron (Fermier)	AOP	Disponibilité	Toute l'année
	Région	Aveyron	Poids Moyen	2,5 kg
	Lait	Vache	Référence	121110
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	4 X 1/2

	Bleu du Vercors-Sassenage (Fermier)	AOP	Disponibilité	Toute l'année
	Région	Vercors	Poids Moyen	4 kg
	Lait	Vache	Référence	260710
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 1

	Fourme de Montbrison (Artisanale)	AOP	Disponibilité	Toute l'année
	Région	Monts du Forez	Poids Moyen	2,5 kg
	Lait	Vache	Référence	420410
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 2



Bleu d'Auvergne	AOP	Disponibilité	Toute l'année
Région	Auvergne	Poids Moyen	2,5 kg
Lait	Vache	Référence	630510
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 2



Fourme d'Ambert (Fermière)	AOP	Disponibilité	Toute l'année
Région	Auvergne	Poids Moyen	2,2 kg
Lait	Vache	Référence	630610
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 2



Bleu de Termignon (Fermier)		Disponibilité	Octobre - Mars
Région	Haute-Maurienne	Poids Moyen	10 kg
Lait	Vache	Référence	731660
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 1

1.6 Fromages de Chèvre

	Poivre d'âne à la sarriette (Fermier)		Disponibilité	Mars - Novembre
	Région	Provence	Poids Moyen	180 gr
	Lait	Chèvre	Référence	040110
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 12

	Banon (Fermier)		AOP	Disponibilité	Avril - Novembre
	Région	Provence	Poids Moyen	100 gr	
	Lait	Chèvre	Référence	040210	
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 12	

	Buchette de Lure (Fermière)		Disponibilité	Avril - Novembre
	Région	Provence	Poids Moyen	80 gr
	Lait	Chèvre	Référence	040230
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 24

	Caillé doux de St-Félicien (Fermier)		Disponibilité	Mars - Novembre
	Région	Ardèche	Poids Moyen	120 g
	Lait	Chèvre	Référence	070720
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 6

	Chavignol (Fermier)		AOP	Disponibilité	Toute l'année
	Région	Sancerrois	Poids Moyen	60 g	
	Lait	Chèvre	Référence	180130	
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 20	

	Casgiu Capra		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Haute-Corse	Poids Moyen	310 g
	Lait	Chèvre	Référence	200350
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 6

	Picodon (Fermier)		AOP	Disponibilité	Mars - Novembre
	Région	Drome		Poids Moyen	60 g
	Lait	Chèvre		Référence	260610
	Traitement Thermique	Cru		Conditionnement	X 20

	Picodon – Méthode Dieulefit		AOP	Disponibilité	Mars - Novembre
	Région	Drome		Poids Moyen	60 g
	Lait	Chèvre		Référence	260910
	Traitement Thermique	Cru		Conditionnement	X 15

	Cornilly (Fermier)			Disponibilité	Toute l'année
	Région	Berry		Poids Moyen	250 g
	Lait	Chèvre		Référence	360330
	Traitement Thermique	Cru		Conditionnement	X 12

	Poulligny-Saint-Pierre (Fermier)		AOP	Disponibilité	Baisse Août/Septembre
	Région	Berry		Poids Moyen	2500 g
	Lait	Chèvre		Référence	360410
	Traitement Thermique	Cru		Conditionnement	X 6

	Selles-sur-Cher (Fermier)		AOP	Disponibilité	Toute l'année
	Région	Touraine		Poids Moyen	220 g
	Lait	Chèvre		Référence	360510
	Traitement Thermique	Cru		Conditionnement	X 6



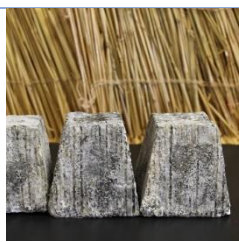
Valençay (Fermier)	AOP	Disponibilité	Toute l'année
Région	Touraine	Poids Moyen	220 g
Lait	Chèvre	Référence	360520
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 6



Sainte-Maure de Touraine (Fermière)	AOP	Disponibilité	Avril – Novembre
Région	Touraine	Poids Moyen	250 g
Lait	Chèvre	Référence	370510
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 6



Berrichon cendré (Fermier)		Disponibilité	Toute l'année
Région	Berry	Poids Moyen	400 g
Lait	Chèvre	Référence	410110
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 12



Pyramide cendrée (Fermière)		Disponibilité	Toute l'année
Région	Berry	Poids Moyen	240 g
Lait	Chèvre	Référence	410150
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 12



Rond cendré (Fermier)		Disponibilité	Toute l'année
Région	Berry	Poids Moyen	240 g
Lait	Chèvre	Référence	410161
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 12



Cœur cendré (Fermier)		Disponibilité	Toute l'année
Région	Berry	Poids Moyen	260 g
Lait	Chèvre	Référence	410170
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 12

	Rigotte de Condrieu (Fermière) AOP		Disponibilité	Baisse Août – Septembre
	Région	Monts du Pilat	Poids Moyen	30 g
	Lait	Chèvre	Référence	420510
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 25

	Brique du Velay (Fermière)		Disponibilité	Mars - Décembre
	Région	Velay	Poids Moyen	220 g
	Lait	Chèvre	Référence	430110
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 10

	Rocamadour (Fermier) AOP		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Quercy	Poids Moyen	40 g
	Lait		Référence	460310
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 20

	Pélardon (Fermier) AOP		Disponibilité	Mars – Novembre
	Région	Cévennes	Poids Moyen	70 g
	Lait	Chèvre	Référence	480210
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 24

	Tomme des Orrys (Fermière)		Disponibilité	Avril - Janvier
	Région	Béarn	Poids Moyen	2 kg
	Lait	Chèvre	Référence	640330
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 1

	Chevrine (Fermière)		Disponibilité	Rupture possible Janvier
	Région	Bourgogne	Poids Moyen	250 g
	Lait	Chèvre	Référence	710410
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 15



Bouton de culotte (Fermier)		Disponibilité	Toute l'année
Région	Maconnais	Poids Moyen	50 g
Lait	Chèvre	Référence	710520
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 48



Buchette des Robins (Fermier)		Disponibilité	Toute l'année
Région	Maconnais	Poids Moyen	50 g
Lait	Chèvre	Référence	710550
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 24



Clochette (Fermière)		Disponibilité	Toute l'année
Région	Maconnais	Poids Moyen	150 g
Lait	Chèvre	Référence	710540
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 12



Grataron d'Arêches (Fermier)		Disponibilité	Mars - Octobre
Région	Beaufortain	Poids Moyen	250 g
Lait	Chèvre	Référence	731810
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 6/8



Chevrette du Beaufortain (Fermière)		Disponibilité	Mars – Octobre
Région	Beaufortain	Poids Moyen	1,2 kg
Lait	Chèvre	Référence	731820
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 2



Persillé de Tarentaise (Fermier)		Disponibilité	Avril - Novembre
Région	Savoie	Poids Moyen	850 g
Lait	Chèvre	Référence	732010
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 4

	Chevrotin	AOP	Disponibilité	Février - Octobre
	Région	Savoie	Poids Moyen	250 g
	Lait	Chèvre	Référence	740650
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 10

	Chevrette des Aravis (Fermière)		Disponibilité	Avril - Août
	Région	Savoie	Poids Moyen	1 kg
	Lait	Chèvre	Référence	740652
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 6

	Chevrette de Novel (Fermière)		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Savoie	Poids Moyen	5 kg
	Lait	Chèvre	Référence	740853
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 1

	Mothais sur feuille (Fermier)		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Pays Mellois	Poids Moyen	200 gr
	Lait	Chèvre	Référence	790910
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 12

	Chabichou du Poitou (Fermier)	AOP	Disponibilité	Toute l'année
	Région	Poitou	Poids Moyen	150 gr
	Lait	Chèvre	Référence	790910
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 12

	Vézelay (Fermier)		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Yonne	Poids Moyen	160 gr
	Lait	Chèvre	Référence	890510
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 12

1.7 Fromages de Brebis

	Pérail de l'Aveyron (Fermier)		Disponibilité	Baisse Janvier - Février
	Région	ROUERGUE	Poids Moyen	150 gr
	Lait	Brebis	Référence	120610
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 12

	Roquefort		Disponibilité	Toute l'année
	Région	ROUERGUE	Poids Moyen	2,5 kg
	Lait	Brebis	Référence	120710
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	4 X 1/2

	Niolu		Disponibilité	Baisse Août
	Région	Corse	Poids Moyen	400 gr
	Lait	Brebis	Référence	200110
	Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	X 6

	Délice du Maquis		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Corse	Poids Moyen	310 gr
	Lait	Brebis	Référence	200320
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 10

	Calenzana		Disponibilité	Baisse Août
	Région	Corse	Poids Moyen	350 gr
	Lait	Brebis	Référence	200130
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 10



Toma Corsica		Disponibilité	Toute l'année
Région	Corse	Poids Moyen	2,2 kg
Lait	Brebis	Référence	200340
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	1



Délice du Maquis		Disponibilité	Toute l'année
Région	Corse	Poids Moyen	310 gr
Lait	Brebis	Référence	200320
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 10



Venaco		Disponibilité	Décembre - Août
Région	Corse	Poids Moyen	300 gr
Lait	Brebis	Référence	200210
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 8



Castello		Disponibilité	Décembre - Août
Région	Corse	Poids Moyen	700 gr
Lait	Brebis	Référence	200220
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 4



Lingots de St-Nicolas		Disponibilité	Janvier - Juin
Région	Hérault	Poids Moyen	120 gr
Lait	Brebis	Référence	340310
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 17



Salessou du Quercy (Fermier)		Disponibilité	Février - Novembre
Région	Quercy	Poids Moyen	45 gr
Lait	Brebis	Référence	460410
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 20



Tricorne du Quercy (Fermier)		Disponibilité	Février - Novembre
Région	Quercy	Poids Moyen	145 gr
Lait	Brebis	Référence	460420
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 8



Brique Mejeanne		Disponibilité	Toute l'année
Région	Causse Méjean	Poids Moyen	170 gr
Lait	Brebis	Référence	480110
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 6



Tommette des Grands Causses		Disponibilité	Toute l'année
Région	Causse Méjean	Poids Moyen	650 gr
Lait	Brebis	Référence	480120
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 6



Ardi Gasna		Disponibilité	Toute l'année
Région	Pays Basque	Poids Moyen	4 kg
Lait	Brebis	Référence	640110
Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	X 1



Laruns (Fermier)		Disponibilité	Toute l'année
Région	Béarn	Poids Moyen	4,5 kg
Lait	Brebis	Référence	640310
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 1



Ardi Gasna (Fermier)		Disponibilité	Selon Disponibilités
Région	Pays Basque	Poids Moyen	2,5 kg
Lait	Brebis	Référence	640410
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 1

1.8 Fromages Frais

	Fromage blanc faisselle		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Bresse	Poids Moyen	100 g
	Lait	Vache	Référence	010740
	Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	4 X 6

	Fromage blanc caillé (5 kg)		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Bresse	Poids Moyen	5 kg
	Lait	Vache	Référence	010741
	Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	X 1

	Fromage blanc battu		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Bresse	Poids Moyen	500 g
	Lait	Vache	Référence	010750
	Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	X 4

	Fromage blanc battu (5 kg)		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Bresse	Poids Moyen	5 kg
	Lait	Vache	Référence	010751
	Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	X 1

	Brousse (lactosérum)		Disponibilité	Baisse Septembre
	Région	Cause Méjean	Poids Moyen	350 g
	Lait	Brebis	Référence	480130
	Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	X 6



Gaperon à l'ail (fermier)

Région	Auvergne
Lait	Vache
Traitement Thermique	Cru

Disponibilité	Toute l'année
Poids Moyen	400 gr
Référence	630410
Conditionnement	X 6



Cabrion frais (Fermier)

Région	Maconnais
Lait	Chèvre
Traitement Thermique	Cru

Disponibilité	Toute l'année
Poids Moyen	60 gr
Référence	710510
Conditionnement	4 X 6

1.9 Fromages Fondus

	Cancoillotte nature		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Franche-Comté	Poids Moyen	250 gr
	Lait	Vache	Référence	700210
	Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	X 6

	Cancoillotte à l'ail		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Franche-Comté	Poids Moyen	250 gr
	Lait	Vache	Référence	700220
	Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	X 6

	Cancoillotte au Savagnin		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Franche-Comté	Poids Moyen	250 gr
	Lait	Vache	Référence	700230
	Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	X 6

2. Fromages d'ailleurs

2.1 Suisse

	Appenzeller® - Surchoix		Disponibilité	Octobre – Mars
	Région	Canton d'Appenzell	Poids Moyen	6,5 kg
	Lait	Vache	Référence	994110
	Traitement Thermique	Thermisé (avec du lait cru min. 5%)	Conditionnement	X 1

	Gruyère Suisse - Alpage AOP Suisse		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Canton de Fribourg	Poids Moyen	30 kg
	Lait	Vache	Référence	994111
	Traitement Thermique	Pâte Pressée Cuite	Conditionnement	1 ; 1/2 ; 1/4

	Tête de Moine AOP Suisse		Disponibilité	Octobre - Mars
	Région	Jura Suisse	Poids Moyen	800 gr
	Lait	Vache	Référence	994112
	Traitement Thermique	Pâte Pressée Cuite	Conditionnement	X 4

	Tilsit AOP Suisse		Disponibilité	Octobre - Mars
	Région	Suisse Orientale	Poids Moyen	4 kg
	Lait	Vache	Référence	994113
	Traitement Thermique	Pâte Pressée Mi - Cuite	Conditionnement	X 1

	Vacherin Fribourgeois - Alpage AOP Suisse		Disponibilité	Octobre - Mars
	Région	Canton de Fribourg	Poids Moyen	7 kg
	Lait	Vache	Référence	994114
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 1



Raclette du Valais :	AOP Suisse	Disponibilité	Octobre - Mars
Bagnes - Alpage			
Région	Valais	Poids Moyen	4,5 kg
Lait	Vache	Référence	994115
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 1



Sbrinz	AOP Suisse	Disponibilité	Toute l'année
Région	Suisse Centrale	Poids Moyen	40 kg
Lait	Vache	Référence	994118
Traitement Thermique	Pâte Pressée Cuite	Conditionnement	1 ; 1/2 ; 1/4



L'Etivaz - Alpage	AOP Suisse	Disponibilité	Toute l'année
Région	Alpes Vaudoises	Poids Moyen	25 kg
Lait	Vache	Référence	994122
Traitement Thermique	Pâte Pressée Cuite	Conditionnement	1 ; 1/2



Tomme Fleurette		Disponibilité	Toute l'année
Région	Canton de Vaud	Poids Moyen	170 gr
Lait	Vache	Référence	994133
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 12

2.2 Italie



Parmigiano Reggiano	AOP	Disponibilité	Toute l'année
Région	Emilie Romagne	Poids Moyen	35 kg
Lait	Vache	Référence	993910
Traitement Thermique	Pâte Pressée Cuite	Conditionnement	1 ; 1/2 ; 1/4



Pecorino Fiore Sardo	AOP	Disponibilité	Toute l'année
Région	Sardaigne	Poids Moyen	3,5 kg
Lait	Brebis	Référence	993911
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 1



Pecorino Pepato		Disponibilité	Mars - Décembre
Région	Calabre	Poids Moyen	5 kg
Lait	Brebis	Référence	993912
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 1



Parmigiano Reggiano 36 Mois	AOP	Disponibilité	Toute l'année
Région	Emilie Romagne	Poids Moyen	35 kg
Lait	Vache	Référence	993913
Traitement Thermique	Pâte Pressée Cuite	Conditionnement	1 ; 1/2



Gorgonzola Dolce	AOP	Disponibilité	Toute l'année
Région	Piémont	Poids Moyen	6 kg
Lait	Vache	Référence	993921
Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	1/2

	Mozzarella di Bufala Compana		AOP	Disponibilité	Toute l'année
	Région	Campagne		Poids Moyen	250 gr
	Lait	Bufflone		Référence	993930
	Traitement Thermique	Pâte Filée		Conditionnement	X 8

	Mozzarella di Bufala Compana - Fumée		AOP	Disponibilité	Toute l'année
	Région	Campagne		Poids Moyen	250 gr
	Lait	Bufflone		Référence	993931
	Traitement Thermique	Pâte Filée		Conditionnement	X 8

	Mozzarella di Bufala Compana - Tresse		AOP	Disponibilité	Toute l'année
	Région	Campagne		Poids Moyen	1,5 kg
	Lait	Bufflone		Référence	993932
	Traitement Thermique	Pâte Filée		Conditionnement	1

	Mozzarella di Bufala Compana – Tresse fumée		AOP	Disponibilité	Toute l'année
	Région	Campagne		Poids Moyen	1,5 kg
	Lait	Bufflone		Référence	993933
	Traitement Thermique	Pâte Filée		Conditionnement	1

	Ricotta di Bufala			Disponibilité	Toute l'année
	Région	Campagne		Poids Moyen	250 gr
	Lait	Bufflone		Référence	993934
	Traitement Thermique	Pasteurisé		Conditionnement	X 8

	Scamorza			Disponibilité	Toute l'année
	Région	Campagne		Poids Moyen	350 gr
	Lait	Vache		Référence	993935
	Traitement Thermique	Pâte Filée		Conditionnement	6 - 8

	Scamorza fumée		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Campagne	Poids Moyen	350 gr
	Lait	Vache	Référence	993936
	Traitement Thermique	Pâte Filée	Conditionnement	6 – 8

	Burrata (250 gr)		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Pouilles	Poids Moyen	250 gr
	Lait	Vache	Référence	993937
	Traitement Thermique	Pâte Filée	Conditionnement	X 8

	Burratine (2x 125 gr)		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Pouilles	Poids Moyen	125 gr
	Lait	Vache	Référence	993938
	Traitement Thermique	Pâte Filée	Conditionnement	X 8 (x 2)

	Mozzarella di Bufala Campana - Bocconcini AOP		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Campagne	Poids Moyen	50 gr
	Lait	Bufflone	Référence	993940
	Traitement Thermique	Pâte Filée	Conditionnement	X 8 (x 5)

	Taleggio AOP		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Piémont	Poids Moyen	1,8 kg
	Lait	Vache	Référence	993950
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 2

	Fontina - Alpage AOP		Disponibilité	Octobre - Avril
	Région	Piémont	Poids Moyen	8 kg
	Lait	Vache	Référence	993951
	Traitement Thermique	Pâte Pressée Mi-Cuite	Conditionnement	1



Mascarpone (Artisanal)		Disponibilité	Toute l'année
Région	Lombardie	Poids Moyen	200 gr
Lait	Vache	Référence	993952
Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	X 6



Gorgonzola Piccante		AOP	Disponibilité	Toute l'année
Région	Piémont		Poids Moyen	3 kg
Lait	Vache		Référence	993953
Traitement Thermique	Pasteurisé		Conditionnement	1/4



Piacentinu Ennese		AOP	Disponibilité	Avril - Décembre
Région	Sicile		Poids Moyen	4 kg
Lait	Brebis		Référence	993961
Traitement Thermique	Cru		Conditionnement	1



Caciocavallo			Disponibilité	Toute l'année
Région	Molise		Poids Moyen	1,5 kg
Lait	Vache		Référence	993980
Traitement Thermique	Cru		Conditionnement	1

2.3 Hollande

	Gouda Tendre (Fermier)		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Pays-Bas	Poids Moyen	12 kg
	Lait	Vache	Référence	993112
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	1

	Gouda au Cumin (Fermier)		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Pays-Bas	Poids Moyen	12 kg
	Lait	Vache	Référence	993113
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	1

	Edam Tendre (Fermier)		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Pays-Bas	Poids Moyen	15 kg
	Lait	Vache	Référence	993116
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 2

	Gouda étuvé 24 Mois (Fermier)		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Pays-Bas	Poids Moyen	10 kg
	Lait	Vache	Référence	993117
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	1

	Gouda fumé (Fermier)		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Pays-Bas	Poids Moyen	3,5 kg
	Lait	Vache	Référence	993118
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	1

2.4 Espagne

	Queso Manchego (Curado) AOP		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Mancha	Poids Moyen	3 kg
	Lait	Brebis	Référence	993411
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	1

	Manchego au Romarin		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Mancha	Poids Moyen	3 kg
	Lait	Brebis	Référence	993412
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	1

	Cabrales		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Asturies	Poids Moyen	2,5 kg
	Lait	Mélange	Référence	993414
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	1

	Manchego à la Truffe		Disponibilité	Baisse Juin - Août
	Région	Mancha	Poids Moyen	3 kg
	Lait	Brebis	Référence	993416
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	1

	Torta Del Casar AOP		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Estremadura	Poids Moyen	350 gr
	Lait	Brebis	Référence	993417
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	10



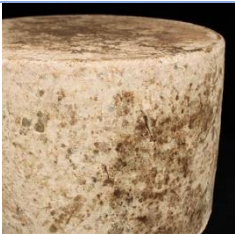
Mahon Menorca		Disponibilité	Toute l'année
Région	Minorque	Poids Moyen	2,5 kg
Lait	Vache	Référence	993430
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	1

2.5 Angleterre

	Blue Stilton Cheese AOP		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Nottinghamshire	Poids Moyen	7,5 kg
	Lait	Vache	Référence	994420
	Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	1

	Shropshire Blue		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Nottinghamshire	Poids Moyen	8 kg
	Lait	Vache	Référence	994421
	Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	X 1

	Red Leicester (Fermier)		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Warwickshire	Poids Moyen	10 kg
	Lait	Vache	Référence	994440
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	1 ; 1/2

	Cheddar (Artisanal)		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Somerset	Poids Moyen	24 kg
	Lait	Vache	Référence	994441
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	1 ; 1/2 ; 1/4

	Blue Stilton Cheese Baby AOP		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Nottinghamshire	Poids Moyen	2 kg
	Lait	Vache	Référence	994442
	Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	1



Cheddar – Mini (Fermier)		Disponibilité	Toute l'année
Région	South West	Poids Moyen	600 gr
Lait	Vache	Référence	994443
Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	X 4

2.6 Grèce

	Feta (Artisanale)		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Lemnos	Poids Moyen	4 kg
	Lait	Brebis	Référence	993010
	Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	4 kg

2.7 Belgique

	Fromage de Herve	AOP	Disponibilité	Toute l'année
	Région	Wallonie	Poids Moyen	200 gr
	Lait	Vache	Référence	993210
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 6

2.8 Autriche

	Tomme aux Fleurs		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Tyrol	Poids Moyen	6 kg
	Lait	Vache	Référence	994310
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 1

1. Crèmerie



Yaourt Nature - Artisanal

Région	Bresse
Lait	Vache
Traitement Thermique	Pasteurisé

Disponibilité	Toute l'année
Poids Moyen	150 gr
Référence	010710
Conditionnement	X 12



Yaourt aux Fruits - Artisanal

Région	Bresse
Lait	Vache
Traitement Thermique	Pasteurisé

Disponibilité	Toute l'année
Poids Moyen	150 gr
Référence	010720
Conditionnement	X 12



Yaourt à Boire - Artisanal

Région	Bresse
Lait	Vache
Traitement Thermique	Pasteurisé

Disponibilité	Bientôt Disponible
Poids Moyen	250 gr
Référence	010760
Conditionnement	X 12



Flans aux Œufs

Région	Bresse
Lait	Vache
Traitement Thermique	Pasteurisé

Disponibilité	Toute l'année
Poids Moyen	120 gr
Référence	010830
Conditionnement	X 12



Flans aux Œufs - Vanille

Région	Bresse
Lait	Vache
Traitement Thermique	Pasteurisé

Disponibilité	Toute l'année
Poids Moyen	120 gr
Référence	010831
Conditionnement	X 12

	Flans aux Œufs - Chocolat		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Bresse	Poids Moyen	120 gr
	Lait	Vache	Référence	010832
	Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	X 12

	Flans aux Œufs - Caramel		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Bresse	Poids Moyen	120 gr
	Lait	Vache	Référence	010833
	Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	X 12

	Flans aux Œufs – Raisins aux Rhum		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Bresse	Poids Moyen	120 gr
	Lait	Vache	Référence	010834
	Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	X 12

	Crème Catalane - Vanille		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Drôme	Poids Moyen	130 gr
	Lait	Vache	Référence	260810
	Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	X 6

	Crème Catalane – Confiture de Lait		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Drôme	Poids Moyen	130 gr
	Lait	Vache	Référence	260811
	Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	X 6

	Crème Catalane – Purée de Châtaignes		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Drôme	Poids Moyen	130 gr
	Lait	Vache	Référence	260812
	Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	X 6



Crème Catalane – Ecorce d'oranges

Région	Drôme
Lait	Vache
Traitement Thermique	Pasteurisé

Disponibilité	Toute l'année
Poids Moyen	130 gr
Référence	260813
Conditionnement	X 6



Crème Catalane – Caramel Beurre Salé

Région	Drôme
Lait	Vache
Traitement Thermique	Pasteurisé

Disponibilité	Toute l'année
Poids Moyen	130 gr
Référence	260815
Conditionnement	X 6



Crème Catalane – Spéculoos

Région	Drôme
Lait	Vache
Traitement Thermique	Pasteurisé

Disponibilité	Toute l'année
Poids Moyen	130 gr
Référence	260816
Conditionnement	X 6



Yaourts de Brebis

Région	Lozère
Lait	Brebis
Traitement Thermique	Pasteurisé

Disponibilité	Toute l'année
Poids Moyen	125 gr
Référence	480310
Conditionnement	6 x 2



Crème Crue 3 Litres (Fermières)

Région	Cotentin
Lait	Vache
Traitement Thermique	Cru

Disponibilité	Toute l'année
Poids Moyen	3 kg
Référence	500410
Conditionnement	1



Crème Crue 40 cl (Fermières)

Région	Cotentin
Lait	Vache
Traitement Thermique	Cru

Disponibilité	Toute l'année
Poids Moyen	400 gr
Référence	500411
Conditionnement	X 6

	Crème Fleurette 25 cl (Fermière)		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Cotentin	Poids Moyen	250 gr
	Lait	Vache	Référence	500420
	Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 5

	Crème Fleurette 5 Litres (Fermière)		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Cotentin	Poids Moyen	5 kg
	Lait	Vache	Référence	500421
	Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	1

	Riz au lait au caramel		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Saône et Loire	Poids Moyen	100 gr
	Lait	Vache	Référence	710810
	Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	X 6

	Mousse au chocolat		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Saône et Loire	Poids Moyen	100 gr
	Lait	Vache	Référence	710820
	Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	X 6

	Crème dessert au café		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Saône et Loire	Poids Moyen	100 gr
	Lait	Vache	Référence	710830
	Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	X 6

	Crème dessert à la pistache		Disponibilité	Toute l'année
	Région	Saône et Loire	Poids Moyen	100 gr
	Lait	Vache	Référence	710831
	Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	X 6



Crème dessert au praliné		Disponibilité	Toute l'année
Région	Saône et Loire	Poids Moyen	100 gr
Lait	Vache	Référence	710832
Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	X 6



Crème Anglaise		Disponibilité	Toute l'année
Région	Saône et Loire	Poids Moyen	500 gr
Lait	Vache	Référence	710840
Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	X 6



Beurre Doux – Pain 5 kg		Disponibilité	Toute l'année
Région	Deux-Sèvres	Poids Moyen	5 kg
Lait	Vache	Référence	790720
Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	X 2



Beurre Cru Doux – Pain 5 kg		Disponibilité	Toute l'année
Région	Deux-Sèvres	Poids Moyen	5 kg
Lait	Vache	Référence	790721
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 2



Beurre Cru Demi-Sel – Pain 5 kg		Disponibilité	Toute l'année
Région	Deux-Sèvres	Poids Moyen	5 kg
Lait	Vache	Référence	790722
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 2



Beurre Cru Doux		Disponibilité	Toute l'année
Région	Deux-Sèvres	Poids Moyen	250 gr
Lait	Vache	Référence	790750
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 12



Beurre Cru Cristaux de Sel		Disponibilité	Toute l'année
Région	Deux-Sèvres	Poids Moyen	250 gr
Lait	Vache	Référence	790751
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	X 12



Crème Epaisse – 5 Litres		Disponibilité	Toute l'année
Région	Deux-Sèvres	Poids Moyen	5 kg
Lait	Vache	Référence	790760
Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	1



Crème Fleurette – 5 Litres		Disponibilité	Toute l'année
Région	Deux-Sèvres	Poids Moyen	5 kg
Lait	Vache	Référence	790761
Traitement Thermique	Pasteurisé	Conditionnement	1



Beurre Cru Doux – Bourriche 5 kg		Disponibilité	Toute l'année
Région	Deux-Sèvres	Poids Moyen	5 kg
Lait	Vache	Référence	790770
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	1



Beurre Cru Cristaux de Sel– Bourriche 5kg		Disponibilité	Toute l'année
Région	Deux-Sèvres	Poids Moyen	5 kg
Lait	Vache	Référence	790771
Traitement Thermique	Cru	Conditionnement	1