



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Salers AOP. Fromage au lait cru de vache.
- Descriptif produit :** Frais. Lait origine France. Lait cru de vache. Affiné par la maison Livradois dans le pays d'Allanche en Auvergne. Minimum de commande de 4 produits au sein de la gamme L'Affineur du Chef. Le lait à l'école : 08S.
- Conservation :** Frais, +2 À +6°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi, Cru
- Conditionnement :** Colis de 3.200 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Autres fromages - Forfait 8
- Liste des ingrédients :** LAIT cru et entier de vache, sel, ferments (dont LAIT), présure

La consommation de ce produit est déconseillée aux enfants de moins de 5 ans.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France
Sel	Union Europ., Hors UE
Ferments	Union Europ., Hors UE

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation : France [Département(s) : 63]
N° d'agrément : FR 63.113.081 CE
Durée de vie totale du produit (jours) : 25
Allergènes majeurs : Lait
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels : Appell. Origine Protégée AOP
Bio AB :
Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 04069092 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses $\leq 40\%$ et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse $> 62\%$ mais $\leq 72\%$, n.d.a.

Salers au lait cru AOP affiné 30% MG 400 g env. L'Affineur du Chef

Article : 58612

Atout : L'Affineur du Chef vous propose des produits de qualité, typiques et emblématiques de leur région d'origine, avec une histoire à raconter. Ces produits ont été sélectionnés chez des producteurs partenaires avec un Meilleur Ouvrier de France, Xavier Thuret, à leur stade d'affinage optimum.
Proposez à vos convives un produit rare, au goût puissant, fabriqué uniquement entre le 15 avril et le 15 novembre.
Gagnez du temps avec une portion utilisable directement en plateau

Le conseil du MOF : Comparez le goût léger du cœur du fromage à celui proche de la croûte qui est plus fort. Idéal en apéritif, servez ce fromage coupé en pépites grossières pour plus de rusticité et accompagnez-le d'un alcool à la gentiane.
Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France Fromager

- : Entre le Puy de Mathonière (1 294m) et la montagne de Rocherousse (1 394m), se situe le pays d'Allanche au cœur du Cézallier, les embruns de la cascade de Veyrine adoucissent l'air des estives parsemées de burons (habitation des vachers et fromagers qui sert de lieu de fabrication des fromages en montagne). C'est le cadre choisi par la Société Fromagère du Livradois pour affiner les productions fermières que sont la fabrication à la ferme des fromages d'Auvergne : Cantal, Salers et Saint Nectaire fermier. Avant que la pureté du manteau neigeux ne redessine le paysage, les fromages de regain prennent place dans les caves pour un affinage lent et enrichissant.
- : Le Salers est issu d'un pays de monts volcaniques boisés, recouverts d'herbes sauvages au sein du massif volcanique Cantalien. Le Salers est l'oeuvre d'un agriculteur qui conduit lui-même son troupeau et qui accompagne, par ses gestes patients et méthodiques, l'alchimie complexe de la nature qui transforme un lait riche et savoureux en un merveilleux fromage. Le lait provient uniquement d'un seul troupeau, nourri à satiété d'herbe pâturée. L'une des races est la Salers. Ces vaches sont les maternelles du monde, elles ont besoin de la présence de leur veau pour délivrer le lait. Beaucoup de sel par jour leur est nécessaire, une méthode consiste donc à mettre du sel sur le dos du veau attaché près de sa mère. La vache lèche tranquillement tout au long de la traite, est détendue avec son veau à ses côtés et l'apport en sels minéraux est optimal. Une vache heureuse donne son meilleur lait permettant de fabriquer les meilleurs fromages.
- : Il se charge alors de goûts subtils et spécifiques de la flore des Monts d'Auvergne et développe des saveurs inimitables. Le fromage est ensuite entreposé pendant 3 mois minimum dans une cave fraîche, entre 6 et 12°C, et humide, l'hygrométrie étant généralement supérieure à 95%. Lors de ce passage en cave, le maître affineur va apporter au fromage tous les soins nécessaires au développement de ses arômes et de son caractère qui le rendront unique. Le maître affineur va retourner et frotter les fromages régulièrement à l'aide d'une toile. Ces actions vont notamment permettre au Salers de faire évoluer la croûte vers une couleur ivoire et vers une épaisseur de plus en plus importante. Ce fromage à forte personnalité a un goût puissant légèrement astringent. Sa texture est à la fois cassante et fondante.
- : Fabriqué à la ferme entre le 15 avril et le 15 novembre, le Salers est élaboré lorsque les vaches sont dans les prés. Il faut 400 litres de lait, 3 journées entières et un tour de main d'exception pour que prennent naissance les belles rondeurs d'un Salers. Après chaque traite, le lait cru est réceptionné dans un récipient en bois, appelé gerle où il est emprésuré. Commence ensuite un soigneux travail manuel de découpage du caillé, de pressages progressifs suivis d'une phase de maturation qui laisse éclore les arômes du futur fromage. La tome obtenue est ensuite broyée et salée avant de reposer encore 3 heures sous l'oeil attentif du producteur qui, en homme de l'art, sera reconnaître une tome bien épurée et maturée. Le moulage dans la « tresse » tapissée d'une fine toile de lin et le pressage régulier allant crescendo pendant 48h sont les dernières étapes qui donneront au Salers sa forme singulière.

- : ? Le conseil du MOF Comparez le coeur du fromage à celui proche de la croûte qui est plus fort. Idéal en apéritif, servez ce fromage coupé en pépites grossières pour plus de rusticité et accompagnez-le d'un alcool à la gentiane.
- : Retour d'expériences Faites attention quand vous avez un auvergnat à table, conservez la croûte sinon il est complètement perdu, voire même frustré.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-6°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement après ouverture

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi, défaire de l'emballage avant utilisation.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,550	366	30	19	1	0.5	0	24	2

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.80

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Palette	40	0	40	Kilogramme	13	1200x800x1400	
Colis	3.2	0	3.2	Kilogramme		375x275x1400	93760038279921
Pièce unitaire	0.4	0	0.4	Kilogramme			3760038279928
Kilogramme	1	1	1	Kilogramme			
Couche	3.2	0	3.2	Kilogramme	1		

Salers au lait cru AOP affiné 30% MG 400 g env. L'Affineur du Chef

Article : 58612