

17 Rue du Sendenbach
FR-68380 Muhlbach-sur-Munster
+33 (0)3 89 77 77 00
fromages@sengele.fr

www.valmartin.com

VALMARTIN,
L'AMOUR DU FROMAGE DEPUIS 1840

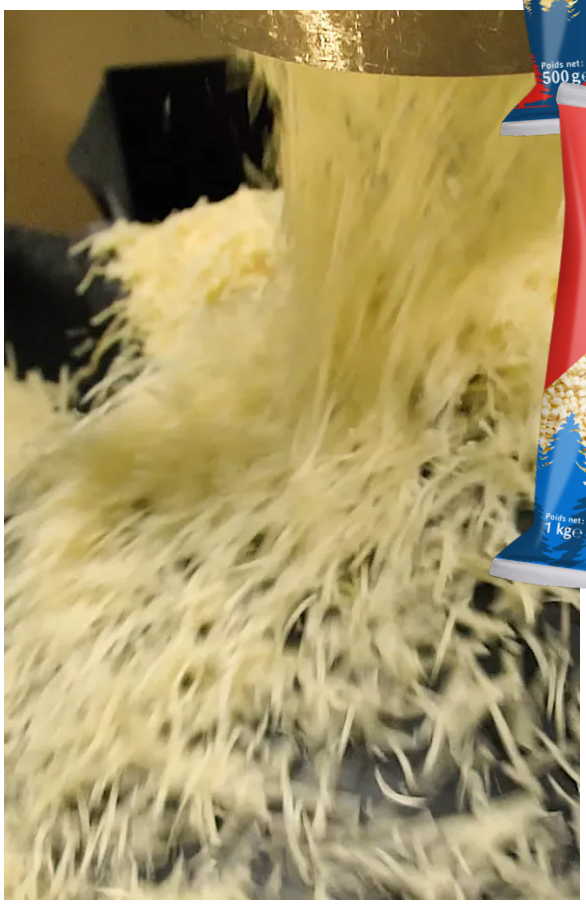
Depuis 1840, Valmartin partage sa passion et son expertise du fromage : Râpé (sous toutes ses formes), en bloc, en portion, en dés ou en tranchettes ! Industriel, distributeur, utilisateur, consommateur, Valmartin est votre partenaire des pauses plaisirs du quotidien. Pizzas, sandwichs, gratins, croque-monsieur, salades….

En 2019, Valmartin intègre le groupe Vache Bleue, implanté en Allemagne, Belgique et France. Fort de plus de 250 collaborateurs, le groupe génère un chiffre d'affaires de 200 millions d'euros.

Forte de cette longue et solide expérience, la marque Valmartin continue à apporter grâce à ses fromages une touche résolument délicieuse et conviviale à chaque repas.













Du champ à vos cuisines, le partenaire de vos pauses plaisir du quotidien.

En tant qu'expert du marché des fromages ingrédients, nous sommes soucieux de vous offrir le meilleur pour vous et vos clients. Et cela débute dès la production de nos fromages !



Râpé, en cossettes, en tranchettes, en dés ou en bloc, le fromage sous toutes ses formes !

À travers une large gamme (en partie issue de l'agriculture biologique), nous vous proposons des fromages de qualité qui s'adaptent à tous les besoins tant au niveau de la découpe que du grammage.
Notre promesse : Sublimer les plats et vous faire fondre de plaisir !

NOS CERTIFICATIONS

IFS Food

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

حلال HALAL

NOS ATOUTS :
SAVOIR-FAIRE, RÉGULARITÉ, RÉACTIVITÉ !

Nous bénéficions d'un long savoir-faire transmis depuis plus de 180 ans. Notre maîtrise depuis près de deux siècles de la chaîne d'approvisionnement et de production est gage d'une qualité produit incomparable.

Notre motivation ?

Répondre à vos attentes et vous satisfaire tout en veillant toujours au respect de nos producteurs et de nos produits ! Pour contrôler et assurer le respect de notre cahier des charges, l'équipe Valmartin est mobilisée et impliquée pour maintenir cette qualité et cette constance.

EMMENTAL



Râpé



En bloc



En tranches



En dés

Notre emmental Valmartin est produit dans notre propre fromagerie à partir de lait issu de nos pâturages (en partie issus de l'agriculture biologique). La clé de la recette pour un emmental fruité de qualité constante et parfaitement adapté aux différents usages.

MOZZARELLA

La mozzarella Valmartin, composée de 40% de MG/ES, est issue d'une sélection rigoureuse gage de qualité et de régularité pour un produit répondant aux exigences des professionnels de la restauration.



LE DUO-MIX



Pionnier du mélange emmental-mozzarella, Valmartin a imaginé un produit unique qui allie le goût fruité et fondant de son emmental au filant de la mozzarella en une seule poignée !

LE RÂPÉ DU CRÉMIER

Bien plus qu'un simple fromage râpé, le Râpé du Crémier a été imaginé et développé par Valmartin pour répondre aux besoins de ses clients à la recherche d'une alternative économique ; sans aucun compromis sur la qualité.

L'ingrédient phare pour toutes les créations gourmandes et filantes ! En gratin ou sur une pizza.



BELLA STELLA

Pour répondre aux attentes des professionnels les plus exigeants en recherche constante de produits de qualité, Valmartin a développé BELLA Stella !
BELLA Stella propose une mozzarella unique, gage de qualité et de régularité. Une mozzarella à 45% de MG/ES, riche et savoureuse pour sublimer toutes les pizzas.

Grâce à son brin julienne caractéristique, la mozzarella BELLA Stella procure une fonte parfaite, lente et homogène. Économique à l'usage, la grosseur des brins garantit ainsi un haut pouvoir couvrant.

L'ingrédient indispensable pour parfaire tous les plats italiens (pizzas, bruschettas...) : sa texture fondante, moelleuse et filante apportera une touche de gourmandise à vos préparations !



UNE GAMME DE FROMAGES POUR L'ENSEMBLE DES PROFESSIONNELS DU SECTEUR

Valmartin a à cœur d'élaborer des fromages de qualité adaptés à toutes les cuisines et cuissons pour l'ensemble des professionnels du secteur.

Pizzeria | Restauration traditionnelle | Sandwicherie | Street food | GMS | IAA





Tout est possible ... ou presque !
La découpe de fromage est le coeur de notre métier.

Notre expérience dans le domaine du fromage râpé et en tranches nous confère **une réelle expertise** en la matière. En fonction de la taille des blocs de fromage et en adaptant les outils de découpe, nous pouvons produire une large gamme de produits **en réponse à vos besoins spécifiques.**

Pensez aux sauces, à la garniture, comme décoration et ingrédient pour les pizzas et les plats cuisinés ...

Nos fromages sont également utilisés pour les produits de boulangerie et traiteur bien connus tels que les quiches, les tartes salées, les feuilletés d'apéritif, les rouleaux au fromage ou les sandwichs. Comme vous pouvez le voir, **il s'agit d'un produit polyvalent** et c'est ce qui rend notre travail très riche et varié !

Valmartin
FROMAGER DEPUIS 1840

DES FROMAGES ET DES PROCESS ADAPTÉS À TOUS VOS BESOINS



Nous savons que **chaque entreprise est unique** et définit ses propres cahiers des charges en fonction de ses marchés, de ses contraintes : des caractéristiques du produit aux attentes spécifiques des clients, des unités de transport aux différentes normes en vigueur.

Nous comprenons cet univers et apportons **des réponses adaptées à chaque besoin.**



Réactivité et personnalisation selon votre cahier des charges !

L'industrie alimentaire est diversifiée et se compose d'une grande variété de producteurs alimentaires, par leur taille et/ou leur activité.
Les adaptations dans l'industrie doivent être rapides et nécessitent d'avoir **une grande réactivité**.



Changement de la demande des consommateurs, évolution de la législation qui a des conséquences sur la production et la distribution. Chez Valmartin, nous suivons de près les développements et **y répondons immédiatement**, afin que vous puissiez vous concentrer sur votre propre process.


Ouverture facile + Unez ici
Valmartin
FROMAGER
DEPUIS 1840
FONDANT À LA CUISSON
POUR FOUR
JUSQU'À 400°C ET PLUS
IDÉAL POUR LES
CUISSONS AU FOUR À BOIS
ET LES SALADES
Emmental
RAPÉ GROS
Poids net:
1 kg