

NOS FROMAGES DE SAVOIE
ET FRANCHE-COMTÉ



L’AFFINÉ
DES ALPES LAIT CRU

Affinage :
10 mois minimum



- Pâte souple à la texture fondante
- Goût très aromatique pour un fromage généreux

LE GRUYÈRE IGP
FERMIER

Affinage :
120 jours minimum



- Croûte grenée, de couleur jaune doré à brun, non homogène
- Pâte de couleur ivoire à jaune pâle
- Notes herbacées qui confèrent une certaine fraîcheur
- Résistant et souple en bouche, texture serrée et fondante, parsemée de petites ouvertures



NOTRE FROMAGE
D’ÎLE DE FRANCE

LE BRIE DE MEAUX AOP
AFFINÉ DANS LA PAILLE DE SEIGLE

Affinage : ¾ affiné (+/- 56 jours)



- Texture onctueuse mais pas coulante
- Un arôme subtil de crème, de beurre et de noisette. Note de sous-bois.
- Affiné sur paille de seigle.



INTITULÉ	FORMAT	POIDS	COLISAGE	CODE
SALERS AOP - AFFINÉ 150 JOURS MINI	FOURME	40kg	1	250544-0
SALERS AOP VIEILLE RÉSERVE - AFFINÉ 300 JOURS MINI	1/8	4,7kg	1	250547-0
CANTAL AOP JEUNE LAIT CRU - AFFINÉ 50 JOURS MINI	FOURME	40kg	1	250548-0
PETIT CANTAL AOP ENTRE-DEUX LAIT CRU - AFFINÉ 120 JOURS MINI	FOURME	9kg	1	250780-0
CANTAL AOP ENTRE-DEUX LAIT CRU - AFFINÉ 180 JOURS MINI	FOURME	40kg	1	250550-0
	1/2	20kg	1	250677-0
	1/8	4,5kg	1	250517-0
CANTAL AOP VIEUX LAIT CRU - AFFINÉ 300 JOURS MINI	1/8	4,5kg	1	250552-0
SAINT NECTAIRE AOP FERMIER LAIT CRU - AFFINÉ 32 À 49 JOURS	DISQUE	1,75kg	2	250671-0
FOURME D'AMBERT AOP - AFFINÉ 70 JOURS MINI	FOURME	2,2kg	1	250556-0
BLEU AUVERGNE AOP - AFFINÉ 77 JOURS MINI	PAIN	2,5kg	1	250557-0
OSSAU IRATY AOP - AFFINÉ 280 JOURS MINI	TOMME	4,5kg	1	250558-0
TOMME 3 LAITS - AFFINÉ 40 SEMAINES MINI	TOMME	4,5kg	1	250565-0
MASSIPOU PUR BREBIS - AFFINÉ 280 JOURS MINI	TOMME	4,5kg	1	250564-0
MASSIPOU PUR BREBIS - AFFINÉ 420 JOURS MINI	TOMME	4,5kg	1	250567-0
CABRETOU CHÈVRE - AFFINÉ 210 À 287 JOURS	TOMME	4,2kg	1	250563-0
BROUCAOU MIXTE BREBIS & CHÈVRE - AFFINÉ 280 JOURS MINI	TOMME	4,5kg	1	250562-0
BROUCAOU MIXTE BREBIS & CHÈVRE - AFFINÉ 420 JOURS MINI	TOMME	4,5kg	1	250566-0
BETHMALE - AFFINÉ 14 SEMAINES MINI	TOMME	2,5kg	1	250561-0
PETIT BREBIS - AFFINÉ 10 SEMAINES MINI	TOMMETTE	550g	8	250791-0
L’AFFINÉ DES ALPES LAIT CRU - AFFINÉ 10 MOIS MINI	1/12	3,3kg	1	065639-0
GRUYÈ IGP FERMIER - AFFINÉ 120 JOURS MINI	1/8	5,5kg	2	941413
BRIE DE MEAUX AOP DANS LA PAILLE DE SEIGLE - 3/4 AFFINÉ (+/- 56 JOURS)	ROUE	3kg	1	410497-0

SECRETS D’AFFINEURS, LA SIGNATURE D’EXCELLENCE DES TERROIRS FROMAGERS D’EXCEPTION



SÉLECTIONNEUR
DE FROMAGES D’EXCEPTION
DEPUIS 10 ANS

Secrets d’Affineurs vous proposent des fromages de caractère dont les saveurs se développent patiemment. Nos fromages sont affinés dans des lieux d’exception. Nos caves et nos tunnels favorisent une maturation idéale, révélant des notes aromatiques uniques.

SECRETS DE SÉLECTION

PLATEAUX D’EXCEPTION

VALEURS COOPÉRATIVES



NOS FROMAGES **D'Auvergne**



LA FOURME D'AMBERT AOP

Affinage : 70 jours minimum



- Pâte onctueuse et persillage régulier
- Arômes délicats et goût de bleu tout en rondeur

LE BLEU D'Auvergne AOP

Affinage : 77 jours minimum



- Pâte persillée d'un fondant exceptionnel
- Goût de bleu équilibré mais pas piquant

LE SALERS AOP

Affinage : 150 jours minimum



- Pâte maillée et fondante
- Goût franc aux notes de réglisse et gentiane

LE SALERS AOP VIELLE RÉSERVE

Affinage : 300 jours minimum



- Pâte maillée et fondante
- Des arômes épicés, sublimés par un affinage long

LE SAINT-NECTAIRE AOP FERMIER LAIT CRU

Affinage : 32 à 49 jours minimum



- Pâte souple et onctueuse
- Goût délicat de noisette d'une surprenante douceur

NOS FROMAGES **D'Auvergne**



LE CANTAL AOP JEUNE LAIT CRU

Affinage : 50 jours minimum



- Texture unique fondante et granuleuse
- Saveur fraîche, douce et lactée

LE CANTAL AOP ENTRE-DEUX LAIT CRU

Affinage : 180 jours minimum



- Texture fondante et granuleuse
- Arôme de beurre, légèrement acidulé

LE CANTAL AOP VIEUX LAIT CRU

Affinage : 300 jours minimum



- Texture fondante et granuleuse
- Goût puissant, poivré et épicé

LE PETIT CANTAL AOP LAIT CRU

Affinage : 120 jours minimum



- Un cantal entre-deux en petit format
- Arôme de beurre, légèrement acidulé

NOS FROMAGES **DES PYRÉNÉES**



L'OSSAU-IRATY AOP

Affinage Vieille Réserve : 280 jours



- Pâte ferme, onctueuse, claire et lisse
- Goût de noisette, bien équilibré

LE 3 LAITS

Affinage Sélection : 40 semaines



- Pâte lisse et homogène de ferme à cassante
- Saveur subtile et longue en bouche

LE MASSIPOU PUR BREBIS

Affinage Sélection : 280 jours



- Pâte lisse et homogène à la texture fondante
- Goût de noisette intense

LE CABRETOU PUR CHÈVRE

Affinage : 210 à 287 jours



- Texture fondante
- Arôme subtil et caprin

LE BROUCAOU BREBIS/CHÈVRE

Affinage Sélection : 280 jours

Affinage Vieille Réserve : 420 jours



- Texture fondante en bouche
- Saveurs subtiles et intenses par l'alliance des deux laits

LE BETHMALE

Affinage : 14 semaines minimum



- Croûte naturelle et rustique d'une belle teinte orangée
- Goût subtil et délicat
- Pâte souple parsemée de petites ouvertures

LE PETIT BREBIS

Affinage Sélection : 10 semaines minimum



- Croûte naturelle de couleur ocre : brossée à la main
- Pâte souple et aérée due à l'auto-pressage
- Texture fondante
- Douceur et finesse aromatique du lait de brebis entier