

FROMAGER AFFINEUR
- 1948 -

Entremont

PROFESSIONNEL



Les Blocs : polyvalence et caractère

Tranchés, râpés, en portions individuelles ou en dés : nos blocs offrent une liberté totale de découpe. Laissez place à votre créativité sans faire de compromis sur le goût.



Une gamme complète,
taillée pour les professionnels



**Maîtrise
des coûts**



**Usages
multiples**



**Réduction
du gaspillage
alimentaire**



**Facilité
de stockage**



**Facilité et
rapidité de
découpe**



*Entremont appartient
à une coopérative
d'éleveurs.

Notre engagement qualité

**100%
français**

**Origine coopérative
laitière française**

**Savoir-faire
fromager**

**Traçabilité
garantie**

6 Fromages en bloc, 6 caractères



Emmental - Le grand classique polyvalent

Lait pasteurisé

Texture : pâte souple et dotée d'une bonne élasticité

Goût : doux et fruité avec une petite pointe d'acidité

Formats : 2kg et 3kg

Usages :

Burgers, croques, salades, soupes, sauces

Conforme avec le régime Végétarien

Sites de production et/ou conditionnement :

Haute-Savoie (74) Haute-Marne (52)



Emmental Bio - Certifié Agriculture Biologique

Lait pasteurisé

Texture : pâte souple et dotée d'une bonne élasticité

Goût : doux et fruité avec une petite pointe d'acidité

Format : 2kg

Usages :

Burgers, croques, salades, soupes, sauces

Conforme avec le régime Végétarien

Sites de production et/ou conditionnement :

Haute-Marne (52)



Comté AOP - L'excellence du Jura

Lait cru

Texture : Pâte souple et fondante.

Goût : Franc et fruité, notes douces et subtiles évoquant le lait frais

Format : 2kg

Usages :

Sandwichs, burgers, salades, sauces

Sites de production et/ou conditionnement :

Jura(39)



Cantal AOP - Puissant et typé

Lait pasteurisé

Texture : pâte ferme mais souple et fondante en bouche

Goût : notes lactiques beurrées et légèrement acidulées

Format : 700g

Usages :

Salades, quiches, galettes

Sites de production et/ou conditionnement :

Cantal (15)



Tomme Blanche - Goût discret, usage illimité

Lait pasteurisé

Texture : souple et fondante

Goût : crémeux et onctueux, Proche du Brie dans un format snacking

Format : 1,1kg

Usages :

sandwichs, Banh-Mi, croques

Conforme avec le régime Végétarien

Sites de production et/ou conditionnement :

Cantal (15)



Bleu Remberter - Le bleu doux et onctueux

Lait pasteurisé

Texture : pâte souple et très fondante

Goût : Franc et fruité, notes douces et subtiles évoquant le lait frais

Formats : 1kg, 2kg

Usages :

Salades, quiches, galettes

Conforme avec le régime Végétarien

Sites de production et/ou conditionnement :

Cantal (15)



	Format	Poids net	Code article	DDM	PCB	Nb colis par palette	GENCOD
Bloc Emmental	2 kg	Poids variable	430014-0	90 jours	4	56	3 123 934 300 149
Bloc Emmental	3 kg	Poids variable	304517-0	90 jours	4	70	3 123 933 045 171
Bloc Emmental BIO	2 kg	Poids variable	620084-0	90 jours	4	56	3 123 936 200 843
Bloc Comté AOP	2 kg	Poids variable	941755-0	120 jours	4	56	3 123 939 417 552
Bloc Cantal AOP	700g	Poids variable	250805-0	32 jours	8	81	3 492 840 522 922
Bloc Tomme Blanche	1,1 kg	Poids variable	250802-0	60 jours	2	150	3 492 840 561 167
Pain Bleu Remberter	1 kg	Poids variable	250803-0	70 jours	4	126	3 492 840 561 174
Pain Bleu Remberter	2 kg	Poids variable	250804-0	70 jours	2	126	3 492 840 522 953