



**Les Grands
Fromages de France
en mini portions**

CATALOGUE 2025



Sommaire

La Vie de Château, marque incontournable !	04
Formats et gammes	08
- Essentiels	10
- Terroirs	16
- Bio	20
- Nutrition	22
- Plateaux Trio	23
Zoom sur les collectivités	24
Informations techniques	26



Les Grands Fromages de France en mini portions

La Vie de Château, c'est toute la richesse et la diversité des terroirs fromagers français, en portions individuelles. Une marque de coopérative française qui participe à une alimentation saine, équilibrée et plus responsable, partenaire des professionnels depuis plus de 35 ans.



Le fromage, notre métier depuis 1986

Nos fromages sont élaborés par des maîtres affineurs depuis plus de 35 ans, dans le respect des pratiques et savoir-faire fromagers.

La Vie de Château, marque incontournable !

Des mini portions pensées pour les professionnels

Nos formats, découpes et saveurs variés répondent aux exigences de tous les professionnels de la restauration.



Du choix et du goût

Nos 20 variétés de fromages, dont une dizaine d'AOP et IGP, reflètent la richesse et la diversité des terroirs fromagers français.



Une nouvelle image pour nos mini portions

Conçue en collaboration avec des professionnels de la CHD, notre nouvelle identité visuelle est gourmande, colorée et facile à repérer !

Design simple et sympathique
qui plaît aux convives

Palette de couleurs
pour se repérer
dans l'offre

Visibilité de
l'origine France

La vache couronnée,
symbole de marque fort
qui évoque l'origine
du lait et notre
préoccupation pour
le bien-être animal

Emballage transparent
pour bien voir le produit



L'équilibre nutritionnel, au cœur de nos préoccupations

Nos fromages ont chacun leurs spécificités nutritionnelles. Nous construisons une offre nutritionnelle variée, que vous pouvez adapter aux besoins de vos convives.



Entretenir la culture de nos terroirs

Nos régions offrent une diversité de savoir-faire fromagers unique au monde ! En préservant les méthodes de production pour chacun de ses fromages, La Vie de Château participe à la préservation d'un patrimoine de savoir-faire et de goût.

Bretagne

La Bretagne est la première région laitière française. On y produit notre fromage le plus populaire et le plus consommé : l'**Emmental**.

Franche-Comté et Pays de Savoie

De nombreux fromages émergent de ces régions aux savoir-faire multiples. Franche-Comté et Pays de Savoie sont des acteurs incontournables de la richesse fromagère française. On y produit notre **Comté AOP** et notre **Gruyère IGP France**.

Auvergne

Avec sa biodiversité unique, l'Auvergne est une terre de goût où les savoir-faire se perpétuent de génération en génération. Les fromages d'Auvergne sont parmi les plus connus en France comme à l'international. On y produit **Edam, Gouda, Saint-Paulin, Milanette, Tomme blanche, Brie, Bleu, Bleu d'Auvergne AOP, Cantal AOP, Saint-Nectaire AOP et Fourme d'Ambert AOP**.

Pyrénées

Le fromage fait partie intégrante de l'héritage culturel des Pyrénées. La région produit de nombreux fromages reconnus bien au-delà de ses frontières, comme **la Tomme de Brebis, la Tomme Noire** ou encore **la Tomme des Pyrénées IGP**.

Grands Causses

La région des Grands Causses est reconnue pour sa biodiversité, ses brebis et son fromage phare, le **Roquefort AOP**, fleuron de l'agriculture et de la gastronomie française. Notre **Roquefort AOP** est produit dans cette région préservée, selon le savoir-faire lié à son cahier des charges.

Une marque de coopérative française



La Vie de Château fait partie de la première coopérative laitière française, Sodiaal, qui regroupe plus de 15 000 éleveurs dans 72 départements. Notre appartenance à un modèle solidaire et notre ancrage territorial font de nous un acteur unique sur le marché des mini portions fromagères pour la restauration hors domicile.

Une filière laitière de l'étable à la table

Nous sommes fiers de contribuer aux missions fondamentales de la coopérative : valoriser le lait de nos éleveurs, soutenir le dynamisme agricole sur l'ensemble du territoire et proposer des bons produits fromagers, qui participent à une alimentation saine, équilibrée et plus responsable.

Solidarité, transmission et pérennité

Sodiaal est un acteur majeur de la France laitière, sur le plan économique mais aussi social. La coopérative assure à tous ses adhérents une collecte de leur lait sur le long terme, quelles que soient la taille et la localisation de leur exploitation.

Donner plus de sens et de saveurs

Engagée au quotidien, notre coopérative cherche sans cesse à améliorer la qualité de ses produits à travers le développement de filières investies en faveur d'une agriculture plus durable et d'une alimentation plus responsable.

Respecter le bien-être animal

La coopérative Sodiaal déploie auprès de ses éleveurs le diagnostic interprofessionnel Boviwell, basé sur les 5 libertés fondamentales des animaux. 85% des éleveurs-adhérents mettent en place des pratiques allant au-delà de la Charte des bonnes pratiques d'élevage à fin 2023.



A chacun son format



Les mini portions emballées, des petits plaisirs toujours appréciés

- > séduction pour les convives
- > sécurité sanitaire
- > gain de temps
- > réduction du gaspillage alimentaire
- > plusieurs formats adaptés aux besoins nutritionnels

Les mini portions en barquettes, à disposer sur une assiette

- > mise en place rapide
- > assortiments personnalisés, à l'assiette



Les Plateaux Trio en dégustation ou à l'apéro !



- > découverte de 3 fromages différents
- > mise en place rapide
- > idéal en plateau de fromage ou en planche apéro

4 gammes

pour faire découvrir toute la richesse et la diversité des terroirs fromagers français !

Essentiels

Tout simplement incontournables !

Les fromages français les plus consommés, appréciés des convives de tous âges, à tout moment de la journée.



Terroirs

Nos fromages AOP et IGP, en mini portions !

Des fromages typiques aux qualités gustatives spécifiques, produits et affinés dans leur terroir d'origine.



Nutrition

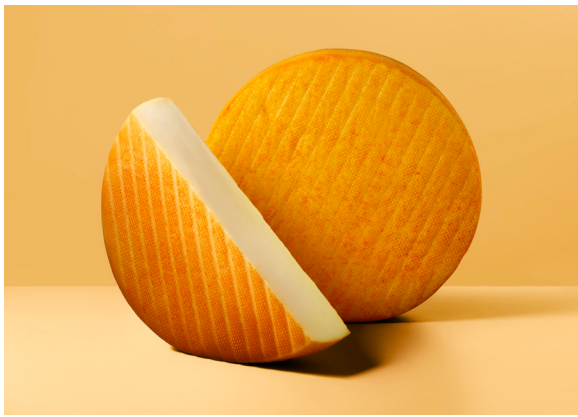
Des mini portions très pauvres en sodium, adaptées aux régimes alimentaires spécifiques tout en conservant les bienfaits nutritionnels du fromage.



Bio

Nos fromages fabriqués à partir de lait bio 100% français.

Les 800 éleveurs laitiers bio de la coopérative Sodiaal sont mobilisés et engagés dans une démarche de progrès « Le Bio Pré de Vous » pour aller encore plus loin que le label AB.



Saint-Paulin Français

Ce fromage monastique fut créé dans une abbaye à Entrammes (Mayenne) vers 1830, sous le nom de Port-Du-Salut. Vers 1930, le Saint-Paulin devint un des premiers fromages au lait pasteurisé. Sa croûte orangée le rend très reconnaissable, elle est colorée avec un colorant naturel d'Amérique tropicale : le rocou.

- 👁️ Croûte orangée qui rend ce fromage si reconnaissable, pâte lisse de couleur jaune pâle.
- 👄 Texture souple - Goût subtil de beurre et de noisette. Des saveurs douces et acidulées.

Intensité du goût : ●○○○○



FORMATS DISPONIBLES		TAILLE DES TRANCHES
Portion individuelle pré-emballée	Barquette 24 portions pré-découpées	 environ 5 x 1 x 10,5 cm
20g - 25g - 30g	24x30g = 720g	
Nutrition pour 30g : Source de calcium et riche en protéines		 GEMRCN 8 / 20
Calcium 210 mg	Protéines 6,9 g	
Lieu de fabrication : Lanobre - Auvergne		



Tomme Noire

La Tomme noire suit le même processus de fabrication que la Tomme des Pyrénées IGP, Tomme noire, cependant, elle ne reçoit aucune obligation quant au lieu de récolte du lait et sa durée d'affinage.

- 👁️ Croûte noire et brillante, pâte de couleur pâle.
- 👄 Texture souple et fondante en bouche. Des saveurs douces et acidulées.

Intensité du goût : ●○○○○



FORMATS DISPONIBLES		TAILLE DES TRANCHES
Portion individuelle pré-emballée	Barquette 24 portions pré-découpées	 environ 5 x 1 x 10,5 cm
25g - 30g	24x30g = 720g	
Nutrition pour 30g : Source de calcium et riche en protéines		 GEMRCN 8 / 20
Calcium 195 mg	Protéines 6,6 g	
Lieu de fabrication : Lons - Pyrénées		



Emmental Français

Nos mini portions n'ont que très peu de trous, savez-vous pourquoi ? Si notre emmental avait les larges ouvertures que nous connaissons tous, nous aurions des difficultés à découper nos petites portions, c'est pourquoi nous avons travaillé sur une recette et un affinage adaptés qui permettent de préserver le goût et la texture de l'emmental, tout en facilitant la découpe.

- 👁️ Pâte et croûte de couleur paille.
- 👄 Texture ferme et souple. Goût doux, fruité et équilibré.

Intensité du goût : ●●○○○



FORMATS DISPONIBLES		TAILLE DES TRANCHES
Portion individuelle pré-emballée	Barquette 24 portions pré-découpées	 environ 4,5 x 1 x 7 cm
20g - 25g - 30g	24x30g = 720g	
Nutrition pour 30g : Source de calcium et riche en protéines		 GEMRCN 8 / 20
Calcium 300 mg	Protéines 8,1 g	
Lieu de fabrication : Guingamp - Bretagne		



Tomme Blanche

Cette tomme blanche est fabriquée au cœur de l'Auvergne, région réputée pour son savoir-faire fromager qui se perpétue de génération en génération.

- 👁️ Pâte lisse de couleur jaune à ivoire.
- 👄 Texture souple - Saveurs douces.

Intensité du goût : ●○○○○



FORMATS DISPONIBLES		TAILLE DES TRANCHES
Portion individuelle pré-emballée		 environ 5 x 1 x 10,5 cm
20g - 25g - 30g		
Nutrition pour 30g : Source de calcium et riche en protéines		 GEMRCN 8 / 20
Calcium 210 mg	Protéines 6,9 g	
Lieu de fabrication : Lanobre - Auvergne		



Tomme Blanche

Cette Tomme Blanche est fabriquée en plein cœur du Cantal. Le moulage de la Tomme Blanche est en partie fait à la main et lors de l'affinage, les fromages sont retournés manuellement.

- 👁️ Croûte fleurie blanche, sa pâte varie entre un jaune et une couleur ivoire ponctuée de petits trous irréguliers.
 - 👄 Texture fondante - Goût frais.
- Intensité du goût : ●○○○○



FORMATS DISPONIBLES		TAILLE DES TRANCHES
Barquette 24 portions pré-découpées 24x30g = 720g		 environ 6 x 1 x 10 cm
Nutrition pour 30g : Source de calcium et riche en protéines		 Végétarien GEMRCN 8 / 20
Calcium 180 mg	Protéines 5,7 g	
Lieu de fabrication : Saint-Mamet - Auvergne		



Edam Français

Son nom provient de la ville dont il est issu, où il est alors utilisé pour le ravitaillement des navires. Le premier Edam français fût lui fabriqué dans les années 1660, à Queyrac, en Gironde.

- 👁️ Pâte lisse d'une couleur allant du blanc au jaune paille.
 - 👄 Texture souple - Des saveurs douces et légères.
- Intensité du goût : ●○○○○



FORMATS DISPONIBLES		TAILLE DES TRANCHES	
Portion individuelle pré-emballée			
25g - 30g		environ 5 x 1 x 10,5 cm	
Nutrition pour 30g : Source de calcium et riche en protéines		 Végétarien	
Calcium 234 mg	Protéines 7,2 g		GEMRCN 8 / 20
Lieu de fabrication : Lanobre - Auvergne			



Bleu Douceur

Les fromages à pâte persillée tiennent leurs tâches de couleur du Pénicillium, un champignon ajouté à la pâte lors de sa coagulation. Ce fromage plait particulièrement pour sa douceur en bouche.

- 👁️ Pâte de couleur blanche à ivoire, parsemée de bleu avec une croûte très fine.
 - 👄 Texture mi-ferme
Goût doux avec une pointe d'amertume.
- Intensité du goût : ●●●○○



FORMATS DISPONIBLES		TAILLE DES TRANCHES
Portion individuelle pré-emballée	Barquette 24 portions pré-découpées	 environ 5 x 1 x 10 cm
25g - 30g	24x30g = 720g	
Nutrition pour 30g : Source de calcium et riche en protéines		 GEMRCN 8 / 20
Calcium 165 mg	Protéines 6 g	
Lieu de fabrication : Saint-Flour - Auvergne		



Gouda Français

Son histoire remonte au Moyen-Age où la situation géographique de la ville de Gouda aux Pays-Bas la rendait propice aux échanges commerciaux. C'est au XII^e siècle que la popularité du fromage s'étend à toute l'Europe. Le Gouda français tel qu'on le connaît aujourd'hui se différencie du Gouda hollandais. La France a su s'inspirer de ce fromage hollandais vis-à-vis de la recette et des techniques.

- 👁️ Pâte claire et une croûte légèrement plus foncée.
 - 👄 Texture souple - Goût doux.
- Intensité du goût : ●○○○○



FORMATS DISPONIBLES		TAILLE DES TRANCHES
Portion individuelle pré-emballée	Barquette 24 portions pré-découpées	 environ 5 x 1 x 10,5 cm
25g - 30g	24x30g = 720g	
Nutrition pour 30g : Source de calcium et riche en protéines		 Végétarien GEMRCN 8 / 20
Calcium 234 mg	Protéines 7,2 g	
Lieu de fabrication : Lanobre - Auvergne		



Tomme de Brebis

Fromage emblématique du Sud-Ouest, les premières traces de ce fromage remontent à 5000 ans av. J.-C.

👁️ Pâte claire presque blanche, une croûte sèche, dont la couleur varie du gris au jaune orangé.

👄 Texture souple et fondante. Saveurs douces et fruitées.

Intensité du goût : ●●○○○



FORMATS DISPONIBLES		TAILLE DES TRANCHES
Barquette 24 portions pré-découpées 24x30g = 720g		 environ 5 x 1 x 12 cm
Nutrition pour 30g : Source de calcium et riche en protéines		GEMRCN 8 / 20
Calcium 204 mg	Protéines 6,6 g	
Lieu de fabrication : Lons - Pyrénées		



Brie

Au VII^e siècle, Charlemagne appréciait déjà ce fromage. C'est au X^e siècle qu'il se popularise.

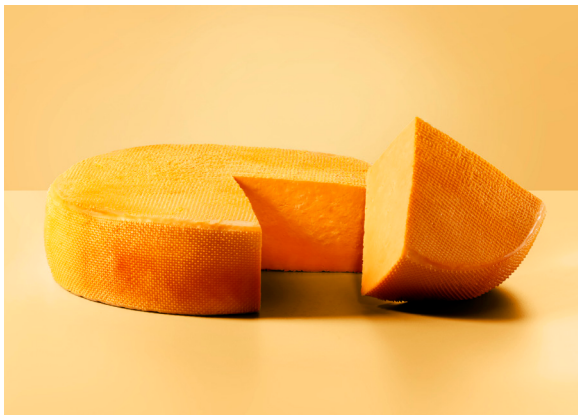
👁️ Croûte fleurie blanche, pâte allant du jaune crème au blanc.

👄 Texture molle et onctueuse. Goût frais et délicat.

Intensité du goût : ●●○○○



FORMATS DISPONIBLES		TAILLE DES TRANCHES
Portion individuelle pré-emballée 30g		 environ 3,5x2,5x10 cm
Nutrition pour 30g : Source de calcium et riche en protéines		 Végétarien GEMRCN 8 / 20
Calcium 165 mg	Protéines 5,1 g	
Lieu de fabrication : Saint-Mamet - Auvergne		



Milanette Française

Ce fromage, cousin de la mimolette, tient son origine des Pays-Bas, tout comme le Gouda et l'Edam. Ce fromage, sous la maîtrise des fromagers français, a évolué pour s'adapter aux habitudes et aux savoir-faire régionaux. La couleur orange tient d'un colorant naturel d'Amérique tropicale : le rocou.

👁️ Il se reconnaît par sa croûte aussi orangée que sa pâte.

👄 Texture souple - Saveurs très douces.

Intensité du goût : ●○○○○



FORMATS DISPONIBLES		TAILLE DES TRANCHES	
Portion individuelle pré-emballée			
25g - 30g		environ 5 x 1 x 10 cm	
Nutrition pour 30g : Source de calcium et riche en protéines		 Végétarien	
Calcium 234 mg	Protéines 6,9 g		GEMRCN 8 / 20
Lieu de fabrication : Lanobre - Auvergne			





Cantal AOP Jeune

Le Cantal AOP était autrefois une monnaie d'échange entre les régions productrices de vin du Sud de la France et la Haute-Auvergne. Ce n'est pas moins de 400L de lait utilisés pour la fabrication d'une seule fourme ! Affinage : 30 jours minimum* (Cantal AOP Jeune).

- 👁️ Pâte de couleur ivoire à jaune foncé et une croûte de couleur grise/blanche.
 - 👄 Texture onctueuse et fondante
Saveur lactique, douce et acidulée.
- Intensité du goût : ●●○○○



FORMATS DISPONIBLES		TAILLE DES TRANCHES
Portion individuelle pré-emballée	Barquette 24 portions pré-découpées	 environ 5,5 x 1 x 11 cm
25g - 30g	24x30g = 720g	
Nutrition pour 30g : Source de calcium et riche en protéines		
Calcium 228 mg	Protéines 7,2 g	GEMRCN 8 / 20
Lieu de fabrication : Saint-Mamet - Auvergne		



Gruyère IGP France

Le Gruyère IGP France est souvent confondu avec son cousin : l'Emmental. Pourtant il est facile de les différencier : le Gruyère a une pâte plus lisse, et les ouvertures sont plus modestes, variant de la taille d'un petit pois à celle d'une cerise. Affinage : 120 jours minimum**.

- 👁️ Croûte grainée, pâte de couleur jaune doré ponctuée de petites ouvertures.
 - 👄 Texture fondante - Goût franc et délicat, des notes fruitées, florales et douces.
- Intensité du goût : ●●●○○



FORMATS DISPONIBLES		TAILLE DES TRANCHES
Portion individuelle pré-emballée	Barquette 24 portions pré-découpées	 environ 5 x 1 x 7 cm
25g	24x30g = 720g	
Nutrition pour 30g : Source de calcium et riche en protéines		
Calcium 220 mg	Protéines 6,75 g	GEMRCN 8 / 20
Lieu de fabrication : Port-sur-Saône - Bourgogne - Franche-Comté		



Saint-Nectaire AOP Laitier

Le nom de «Saint-Nectaire» provient du Maréchal France Henry de Sennectère qui a présenté ce fromage pour la première fois à la cour de Louis XIV. Le Saint-Nectaire est produit au cœur du parc volcanique d'Auvergne, dans la micro-région des Monts Doré, à 1886m d'altitude. Affinage : 28j minimum*.

- 👁️ Pâte de couleur jaune à ivoire, une croûte très claire.
 - 👄 Texture souple.
Saveurs franches mais douces et lactiques.
- Intensité du goût : ●●○○○



FORMATS DISPONIBLES		TAILLE DES TRANCHES
Portion individuelle pré-emballée	Barquette 24 portions pré-découpées	 environ 4,5 x 1 x 10 cm
25g - 30g	24x30g = 720g	
Nutrition pour 30g : Source de calcium et riche en protéines		
Calcium 210 mg	Protéines 6,6 g	GEMRCN 8 / 20
Lieu de fabrication : Lanobre - Auvergne		



Fourme d'Ambert AOP

Autrefois utilisée comme monnaie d'échange, elle était surnommée « La Grande Dame au Cœur Tendre » et se vendait essentiellement sur le marché de la bourgade d'Ambert, d'où elle tient son nom. Pour sa fabrication, 19L de lait de vache sont nécessaires. Affinage : 28j minimum*.

- 👁️ Pâte de couleur ivoire, ponctuée de bleue avec une croûte fine et feutrée de gris.
 - 👄 Texture crémeuse et onctueuse
Le fromage le plus doux des bleus.
- Intensité du goût : ●●●○○



FORMATS DISPONIBLES		TAILLE DES TRANCHES
Portion individuelle pré-emballée	Barquette 24 portions pré-découpées	 environ 6 x 1 x 6 cm
30g	24x30g = 720g	
Nutrition pour 30g : Source de calcium et riche en protéines		
Calcium 150 mg	Protéines 6 g	GEMRCN 8 / 20
Lieu de fabrication : Saint-Flour - Auvergne		

* Conformément au Cahier des Charges AOP en vigueur.

* Conformément au Cahier des Charges AOP en vigueur. **Conformément au Cahier des Charges IGP en vigueur



Tomme des Pyrénées IGP, Tomme Noire

C'est au XX^e siècle que la Tomme des Pyrénées IGP, Tomme Noire a vu sa notoriété croître grâce à de nombreuses participations à des concours agricoles. Affinage : 21j minimum**.

👁️ Croûte noire et brillante, quelques petites ouvertures dans sa pâte de couleur ivoire à jaune pâle.

👄 Pâte souple et fondante en bouche
Goût doux et acidulé.

Intensité du goût : ●○○○○



FORMATS DISPONIBLES		TAILLE DES TRANCHES
Portion individuelle pré-emballée	Barquette 24 portions pré-découpées	 environ 5 x 1 x 10,5 cm
30g	24x30g = 720g	
Nutrition pour 30g : Source de calcium et riche en protéines		
Calcium 195 mg	Protéines 6,6 g	GEMRCN 8 / 20
Lieu de fabrication : Lons - Pyrénées		



Comté AOP

Le Comté AOP bénéficie d'un logo unique qui labellise des critères de production et un lieu de fabrication stricts. Ce logo représente la cloche au cou des vaches qui produisent le Comté AOP mais également la cloche à fromages que l'on retrouve sur nos tables. Affinage : 6 mois minimum.

👁️ Pâte de couleur jaune ivoire à jaune pâle, une croûte grenée plus foncée.

👄 Texture ferme et fondante
Goût doux et fruité.

Intensité du goût : ●●●○○



FORMATS DISPONIBLES		TAILLE DES TRANCHES
Portion individuelle pré-emballée	Barquette 24 portions pré-découpées	 environ 4 x 0,6 x 10 cm
25g - 30g	24x30g = 720g	
Nutrition pour 30g : Source de calcium et riche en protéines		
Calcium 282 mg	Protéines 8,1 g	GEMRCN 8 / 20
Lieu de fabrication : Fruitières situées dans la zone de l'AOP		



Roquefort AOP

Le Roquefort AOP bénéficie d'un logo unique que les producteurs ne sont autorisés à utiliser que lorsque les critères de production du Roquefort AOP et leur lieu de fabrication sont respectés. Affinage : 90j minimum*.

👁️ Croûte naturellement fine.
Pâte ivoire parsemée de bleu.

👄 Texture onctueuse, fondante et gourmande.
Saveurs franches et fraîches.

Intensité du goût : ●●●●○



FORMATS DISPONIBLES		TAILLE DES TRANCHES
Portion individuelle pré-emballée		 environ 9 x 1 x 5 cm
20g - 25g		
Nutrition pour 30g : Source de calcium et riche en protéines		
Calcium 150 mg	Protéines 4,75 g	GEMRCN 8 / 20
Lieu de fabrication : Fabrication Sebazac		
Affinage : Roquefort – Grands Causses		



Colis panaché

Un colis qui donne le choix et permet de proposer plus de variété sur vos buffets. Ces 4 fromages différents permettent de répondre à tous les goûts de vos convives.

2 fromages des Essentiels :
Saint-Paulin Français, Tomme noire
2 fromages des Terroirs :
Cantal AOP Jeune, Saint-Nectaire AOP Laitier

FORMATS DISPONIBLES	
Portion individuelle pré-emballée	
100 x 25g	
Nutrition pour 30g : Source de calcium et riche en protéines	
GEMRCN 8 / 20	
Lieu de fabrication : Cantal AOP : Saint-Mamet – Auvergne Saint-Nectaire AOP : Lanobre – Auvergne Saint-Paulin : Lanobre - Auvergne Tomme noire : Lons – Pyrénées	

* Conformément au Cahier des Charges AOP en vigueur. **Conformément au Cahier des Charges IGP en vigueur



Emmental Bio Français

Afin de proposer notre Emmental en mini portion, sans ses larges trous qui compliqueraient la découpe, nous avons travaillé une recette et un affinage adaptés qui permettent de préserver le goût et la texture de l'emmental. Notre Emmental est fabriqué à partir de lait bio français.

- 👁️ Pâte et croûte de couleur paille.
 - 👄 Texture ferme et souple - Goût doux et équilibré.
- Intensité du goût : ●●○○○



FORMATS DISPONIBLES		TAILLE DES TRANCHES
Portion individuelle pré-emballée		 environ 5 x 0,7 x 7,5 cm
20g		
Nutrition pour 20g : Source de calcium et riche en protéines		 Végétarien GEMRCN 8 / 20
Calcium 200 mg	Protéines 5,6 g	
Lieu de fabrication : Malestroit - Bretagne		



Edam Bio Français

Son nom provient de la ville dont il est issu, où il est alors utilisé pour le ravitaillement des navires. Le premier Edam français fût lui fabriqué dans les années 1660, à Queyrac, en Gironde. Notre Edam est fabriqué à partir de lait bio français.

- 👁️ Pâte lisse d'une couleur allant du blanc au jaune paille.
 - 👄 Texture souple - Des saveurs douces et légères.
- Intensité du goût : ●○○○○



FORMATS DISPONIBLES		TAILLE DES TRANCHES
Portion individuelle pré-emballée		 environ 5 x 0,7 x 7 cm
Nutrition pour 20g :		 Végétarien
Source de calcium et riche en protéines		
Calcium 156 mg	Protéines 4,8 g	
Lieu de fabrication : Lanobre - Auvergne		



Gouda Bio Français

Son histoire remonte au Moyen-Age où la situation géographique de la ville de Gouda aux Pays-Bas la rendait propice aux échanges commerciaux. C'est au XII^e siècle que la popularité du fromage s'étend à toute l'Europe. Notre Gouda est fabriqué à partir de lait bio français.

- 👁️ Pâte claire et une croûte légèrement plus foncée.
 - 👄 Texture souple - Goût doux.
- Intensité du goût : ●○○○○



FORMATS DISPONIBLES		TAILLE DES TRANCHES
Portion individuelle pré-emballée		 environ 5 x 0,7 x 7 cm
Nutrition pour 20g : Source de calcium et riche en protéines		 Végétarien GEMRCN 8 / 20
Calcium 156 mg	Protéines 4,8 g	
Lieu de fabrication : Lanobre - Auvergne		



Saint-Paulin Bio Français

Ce fromage monastique fut créé dans une abbaye à Entrammes (Mayenne) vers 1830, sous le nom de Port-Du-Salut. Vers 1930, le Saint-Paulin devint un des premiers fromages au lait pasteurisé. Notre Saint-Paulin est fabriqué à partir de lait bio français.

- 👁️ Une pâte lisse de couleur jaune pâle.
 - 👄 Texture souple - Goût subtil de beurre et de noisette. Des saveurs douces et acidulées.
- Intensité du goût : ●○○○○



FORMATS DISPONIBLES		TAILLE DES TRANCHES
Portion individuelle pré-emballée		 environ 5x0,5x10,5 cm
Nutrition pour 20g : Source de calcium et riche en protéines		 Végétarien GEMRCN 8 / 20
Calcium 156 mg	Protéines 4,6 g	
Lieu de fabrication : Lanobre - Auvergne		



Gouda Français

Très Pauvre en Sodium

Son histoire remonte au Moyen-Age où la situation géographique de la ville de Gouda aux Pays-Bas la rendait propice aux échanges commerciaux. Au XII^e siècle la popularité du fromage s'étend à toute l'Europe. Notre Gouda est adapté au régime pauvre en sodium pour allier plaisir tout en faisant attention à la santé de chacun.

👁️ Pâte claire et une croûte plus foncée.

👄 Texture souple - Goût doux.

Intensité du goût : ●○○○○



FORMATS DISPONIBLES		TAILLE DES TRANCHES
Portion individuelle pré-emballée	30g	 environ 5 x 1 x 10,5 cm
Nutrition pour 30g : Source de calcium et riche en protéines Très pauvre en sodium		 GEMRCN 8 / 20
Calcium 234 mg	Protéines 7,2 g	Sodium 20mg
Lieu de fabrication : Lanobre - Auvergne		



Saint-Paulin Français

Très Pauvre en Sodium

Ce fromage monastique fut créé dans une abbaye à Entrammes (Mayenne) vers 1830, sous le nom de Port-Du-Salut. Vers 1930, le Saint-Paulin devint un des premiers fromages au lait pasteurisé. Sa croûte orangée le rend très reconnaissable, elle est colorée avec un colorant naturel d'Amérique tropicale : le rocou. Notre Saint-Paulin est adapté au régime pauvre en sodium pour allier plaisir tout en faisant attention à la santé de chacun.

👁️ Une pâte lisse de couleur jaune pâle.

👄 Texture souple - Goût subtil de beurre et de noisette. Des saveurs douces et acidulées.

Intensité du goût : ●○○○○



FORMATS DISPONIBLES		TAILLE DES TRANCHES
Portion individuelle pré-emballée	30g	 environ 5 x 1 x 10,5 cm
Nutrition pour 30g : Source de calcium et riche en protéines Très pauvre en sodium		 GEMRCN 8 / 20
Calcium 234 mg	Protéines 6,9 g	Sodium 20mg
Lieu de fabrication : Lanobre - Auvergne		



Assortiment 3 fromages

Bleu d'Auvergne AOP

Tomme des Pyrénées IGP

Tomme de Brebis

12 mini portions prêtes à servir, idéales pour le petit-déjeuner, en fin de repas et en planche apéro !

FORMATS DISPONIBLES	
Barquette 12 portions pré-découpées Non emballée 4x25g + 8x30g = 340g	
Nutrition pour 30g : Source de calcium et riche en protéines	GEMRCN 8 / 20
Lieu de fabrication : Bleu d'Auvergne AOP : Saint-Flour – Auvergne Tomme des Pyrénées IGP, Tomme Noire : Lons – Pyrénées Tomme de Brebis : Lons - Pyrénées	



Assortiment 3 fromages

Gruyère IGP France

Cantal AOP Jeune

Fourme d'Ambert AOP

12 mini portions prêtes à servir, idéales pour le petit-déjeuner, en fin de repas et en planche apéro !

FORMATS DISPONIBLES	
Barquette 12 portions pré-découpées Non emballée 12x30g = 360g	
Nutrition pour 30g : Gruyère IGP France Riche en calcium et riche en protéine Cantal AOP et Fourme d'Ambert AOP Source de calcium et riche en protéines	GEMRCN 8 / 20
Lieu de fabrication : Gruyère IGP France : Port-sur-Saône – Bourgogne-Franche-Comté Cantal AOP : Saint-Mamet - Auvergne Fourme d'Ambert AOP : Saint-Flour - Auvergne	

Zoom sur les collectivités

Nos mini portions et la loi EGALIM

La loi Egalim impose aux restaurations collectives scolaires :

50%

DE PRODUITS DITS
DURABLES OU DE
QUALITÉ



DONT

20%

DE PRODUITS BIO



**UN MENU VÉGÉTARIEN
AU MOINS UNE FOIS
PAR SEMAINE,**

pouvant comporter des protéines
végétales, des oeufs ou des produits
laitiers.

**Les fromages
La Vie De Château
répondent à ces
exigences !**

> Les gammes Terroirs et
BIO sont éligibles aux
50%
de produits durables.

> Les gammes Essentiels,
BIO et Nutrition sont
sans présure animale
et compatibles avec
une alimentation
lacto-végétarienne.

Le saviez-vous ?

Le programme européen « Lait et Fruits à l'école » octroie une aide financière pour la distribution de fruits, légumes, lait et produits laitiers dans les établissements scolaires publics et privés sous contrat.

Les mini portions de fromage La Vie De Château sont éligibles à ce programme et peuvent vous permettre de faire des économies !

> Pour en savoir plus :

<https://www.franceagrimer.fr/filiere-lait/Accompagner/Lait-et-Fruits-a-l-ecole>

Nos mini portions et le GEMRCN

Le GEMRCN a pour objectif d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis en collectivité.

Il préconise **LA CONSOMMATION SUFFISANTE DE PRODUITS LAITIERS VARIÉS**, pour leur apport en calcium notamment.

> Pour chacune de nos mini portions La Vie de Château, la note GEMRCN indique la fréquence de services recommandée, sur 20 repas consécutifs.



Bon pour la santé !

Tous nos fromages sont riches ou source de Protéines, Calcium, Zinc et Phosphore (pour 100g). Leurs qualités nutritionnelles sont multiples, leurs bienfaits aussi !

CALCIUM

C'est un minéral essentiel. Le calcium est nécessaire au maintien d'une ossature normale et d'une dentition normale. Sa consommation est donc primordiale à tout âge et notamment pendant la croissance dans la prévention de l'ostéoporose.

PROTÉINE

Les protéines sont essentielles et nécessaires à de nombreux rôles dans l'organisme. Elles contribuent à augmenter la masse musculaire et au maintien d'une ossature normale. Mais elles recouvrent également une large famille de composés aux rôles fonctionnels (enzymes, hormones, système immunitaire). Les protéines animales dont celles des fromages, ont une très bonne qualité nutritionnelle et digestibilité apportant des acides aminés indispensables à l'organisme.¹

ZINC

Le zinc est impliqué dans l'activité de nombreuses enzymes, notamment celles qui participent à plusieurs fonctions cellulaires. Par exemple, le zinc contribue à une synthèse protéique normale ainsi qu'au maintien de cheveux, ongles et peau normale. Il contribue, également, au fonctionnement normal du système immunitaire et contribue à protéger les cellules contre le stress oxydatif (protection contre les radicaux libres).

PHOSPHORE

Le phosphore peut s'associer au calcium. Ainsi, le phosphore contribue au maintien d'une ossature normale et d'une dentition normale. Il contribue, également, au fonctionnement normal des membranes cellulaires, ainsi qu'à un métabolisme énergétique normal.

La plupart de nos fromages contiennent également de la Vitamine A, Vitamine B2, Vitamine B9, Vitamine B12 et Vitamine D, et des minéraux tels que l'iode, le sélénium et le cuivre.

¹ ANSES – les protéines <https://www.anses.fr/fr/content/les-protéines> - Source : Toutes les allégations de santé autorisées de type article 13 figurent à l'annexe du règlement (UE) n° 432/2012.

Intitulé	Grammage	Colisage Quantité	Code	Valeurs nutritionnelles pour 100g								GEMRCN*	Éligible EGALIM	Végétarien	
				Energie KJ/Kcal	Lipides (g)	Dont Acides gras saturés (g)	Glucides (g)	Dont sucres (g)	Protéines (g)	Sel (g)	Calcium (mg)				
ESSENTIELS															
Saint-Paulin Français	20g	100	250257-0	1305 314	24	17	1,5	0,5	23	1,4	700	8/20		●	
	25g		250243-0												
	30g		250324-0												
Emmental Français	24x30g	6	250233-0	1532 369	29	19	<0,5	<0,5	27	0,5	1000	8/20		●	
	20g	100	250340-0												
	25g	100	250168-0												
30g	250316-0														
Tomme Noire	24x30g	6	250386-0	1510 364	30	21	1,5	0,5	22	1,7	650	8/20		●	
	25g	100	250774-0												
	30g		250773-0												
Tomme Blanche	24x30g	6	250714-0	1305 314	24	17	1,5	0,5	23	1,4	700	8/20		●	
	20g	100	250342-0												
	25g		250333-0												
Bleu Douceur	30g	100	250326-0	1322 318	26	18	1,5	0,5	19	1,3	600				
	24x30g		6												250266-0
	25g		100												250239-0
30g	250321-0														
Edam Français	24x30g	6	250387-0	1402 338	28	20	1,5	0,5	20	2,4	550	8/20			
	25g	100	250342-0												
	30g		250323-0												
Gouda Français	25g	100	250241-0	1396 336	26	18	1,5	0,5	24	1,5	780	8/20		●	
	30g		250322-0												
	24x30g		6												250388-0
Tomme de Brebis	24x30g	6	250331-0	1658 400	34	24	1,5	0,5	22	1,4	680	8/20			
Milanette Française	25g	100	250240-0	1342 323	25	18	1,5	0,5	23	1,4	780	8/20		●	
	30g		250395-0												
Brie	30g	50	250169-0	1499 362	32	22	1,5	0,5	17	1,5	550	8/20		●	
TERROIRS															
Cantal AOP Jeune	25g	100	250237-0	1544 372	30	21	1,5	0,5	24	1,9	760	8/20	●		
	30g		250319-0												
	24x30g		6												250267-0
Saint-Nectaire AOP Laitier	25g	100	250327-0	1316 317	25	18	1	0,5	22	1,7	700	8/20	●		
	30g		250317-0												
	24x30g		6												250269-0
Gruyère IGP France	25g	100	250787-0	1643 396	32	21	<0,5	<0,5	27	0,7	880	8/20	●		
Fourme d'Ambert AOP	30g	100	250170-0	1402 338	28	20	1,5	0,5	20	1,9	500	8/20	●		
	24x30g	6	250167-0												
Tomme des Pyrénées IGP, Tomme Noire	30g	100	250318-0	1510 364	30	21	1,5	0,5	22	1,7	650	8/20	●		
	24x30g	6	250777-0												
Roquefort AOP	20g	4	250344-0	1496 361	31	22	1,5	0,5	19	3,2	600	8/20	●		
	25g		250300-0												
Comté AOP	25g	100	250238-0	1750 418	35	23	traces	traces	27	0,86	940	8/20	●		
	30g		066521-0												
	24x30g	6	250278-0												
Colis panaché	4x25x25g	100	250785-0									8/20			

Intitulé	Grammage	Colisage Quantité	Code	Valeurs nutritionnelles pour 100g								GEMRCN*	Éligible EGALIM	Végétarien
				Energie KJ/Kcal	Lipides (g)	Dont Acides gras saturés (g)	Glucides (g)	Dont sucres (g)	Protéines (g)	Sel (g)	Calcium (mg)			
BIO														
Emmental Bio	20g	100	250775-0	1549 373	29	19	<0,5	<0,5	28	0,5	1000	8/20	●	●
Edam Bio	20g	100	250345-0	1396 336	26	18	1,5	0,5	24	1,1	780	8/20	●	●
Gouda Bio	20g	100	250346-0	1322 318	24	17	1,5	0,5	24	1,5	780	8/20	●	●
Saint-Paulin Bio	20g	100	250394-0	1305 314	24	17	1,5	0,5	23	1,4	780	8/20	●	●
NUTRITION														
Gouda Français Très pauvre en sodium	30g	50	250236-0	1322 318	24	17	1,5	0,5	24	0,05	780	8/20		●
Saint-Paulin Français Très pauvre en sodium	30g	50	250235-0	1305 314	24	17	1,5	0,5	23	0,05	780	8/20		●
PLATEAUX TRIO														
Bleu d'Auvergne AOP Tomme des Pyrénées IGP Tomme de Brebis	8x30g + 4x25g	5	250776-0									8/20		
Gruyère IGP France Cantal AOP Jeune Fourme d'Ambert AOP	12x30g	5	250795-0									8/20	●	

* Calcul de l'apport en calcium pour une portion moyenne de 30g.





**Les Grands
Fromages de France
en mini portions**

Le service client de La Vie de Château
est à votre écoute du lundi au vendredi de 9h à 17h

(+33) 04 50 33 24 12
info@sodiaalprofessionnel.com

La Vie de Château est une marque déposée de Sodiaal Professionnel - www.sodiaalprofessionnel.com

©Sodiaal Professionnel 2025 - Tous droits réservés - Conception et réalisation : névé/spaark - Photos : Studio Sémaphore - Hype Movies - Adobe stock - Sodiaal Professionnel
illustrations non contractuelles