

LES IMPORTATIONS

*Spécial de*  
**P**  
ORTNEUF<sup>SM</sup>

FINE CHEESE IMPORTS

# RACLETTE

## Française

Ce fromage savoyard est communément appelé « fromage à racler ».  
Le nom fait allusion à la manière traditionnelle de le consommer.  
La raclette est un mets rustique que les montagnards gardiens de troupeaux confectionnaient pour leur propre consommation quand ils souhaitaient varier leur alimentation. Le rôtissage de ce fromage leur apportait l'agrément d'un plat chaud, mais constituait aussi un rite immuable.

*This Savoyard cheese is often called "cheese to scrape."  
The name makes reference to the traditional way of consuming it.  
The raclette is a rustic dish that herd-keeping mountain dwellers made for themselves when they wanted to vary their meals. The roasting aspect of this cheese gave them the pleasure of eating a hot dish, but also constituted an unchanging ritual.*



4 kg

# RACLETTE

## Française

Fromage à pâte pressée non cuite et demi-dure qu'on peut utiliser rôti dans la raclette grâce à son format et à son état de mûrissement. Se déguste avec des pommes de terre, des cornichons, des petits oignons au vinaigre et de la viande des Grisons, et arrosé d'un vin blanc du Valais, en Suisse.

*Cheese with a pressed, non-cooked, semi-hard body that can be roasted in a raclette oven due to its shape and ripeness. It is eaten with potatoes, gherkins, pickled onions and meat from Graubünden, and served with a white Swiss wine from the Valais region.*



### Spécifications techniques / Technical specifications

**PRODUIT / PRODUCT** FROMAGE Raclette française CHEESE, 1 x 4 kg, POIDS VARIABLE / RANDOM WEIGHT  
**CODE DE PRODUIT / PRODUCT CODE** 11730  
**CODE SCC / SCC CODE** 9 00 63549 11730 4  
**DURÉE DE VIE / SHELF LIFE** 80 JOURS / DAYS  
**DIMENSIONS DE LA CAISSE / CASE DIMENSIONS (cm)**  
LONGUEUR / LENGTH 27 LARGEUR / WIDTH 26 HAUTEUR / HEIGHT 8,5  
**CONFIGURATION DE LA PALETTE / PALLET CONFIGURATION**  
NBRE PAR RANGÉE / # PER TIER 10  
NBRE DE RANGÉES / # OF TIERS 12  
NBRE DE CAISSES / # OF CASES 120

**INGRÉDIENTS / INGREDIENTS** LAIT PASTEURISÉ, SEL, CULTURE BACTÉRIENNE, PRÉSURE, LYSOZYME (DÉRIVÉ NATUREL DU BLANC D'ŒUF), NATAMYCINE. / PASTEURISED MILK, SALT, BACTERIAL CULTURE, RENNET, LYSOZYME (EGG WHITE NATURAL DERIVATIVE), NATAMYCIN.

**INFORMATION CHIMIQUE / CHEMICAL INFORMATION** HUMIDITÉ 46 %, MATIÈRES GRASSES 26 %, SEL 1,2 % - 1,8 % / 46% MOISTURE, 26% FAT, 1,2% - 1,8% SALT

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICAL INFORMATION**

ESCHERICHIA COLI : <100/g, STAPHYLOCOCCUS AUREUS : <100/g

**ENTREPOSAGE / STORAGE** GARDER AU RÉFRIGÉRATEUR À UNE TEMPÉRATURE MAXIMALE DE 4°C. / KEEP REFRIGERATED AT A MAXIMUM TEMPERATURE OF 4°C.

### Valeur nutritive Nutrition Facts

par cube de 3 cm (30 g) / Per 3 cm cube (30 g)

Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
<b>Calories / Calories</b> 110	
<b>Lipides / Fat</b> 8 g	<b>12 %</b>
saturés / Saturated 5 g + trans / Trans 0,3 g	<b>27 %</b>
<b>Cholestérol / Cholesterol</b> 30 mg	
<b>Sodium / Sodium</b> 240 mg	<b>10 %</b>
<b>Glucides / Carbohydrate</b> 0 g	<b>0 %</b>
Fibres / Fibre 0 g	<b>0 %</b>
Sucres / Sugars 0 g	
<b>Protéines / Protein</b> 7 g	
Vitamine A / Vitamin A	10 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %
Calcium / Calcium	20 %
Fer / Iron	0 %

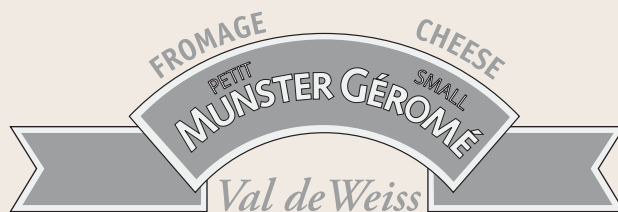


FROMAGE PETIT **MUNSTER GÉROMÉ** SMALL CHEESE  
*Val de Weiss*

Créé au VII<sup>e</sup> siècle par des moines alsaciens, il est protégé par une appellation d'origine contrôlée (A.O.C.). Son nom serait un dérivé du terme « monastère ». On peut le servir avec des graines de cumin, qu'on avait autrefois l'habitude de prendre à la fin des repas pour faciliter la digestion.

*Created in the 7<sup>th</sup> century by Alsatian monks, it is protected by the French designation "appellation d'origine contrôlée" (A.O.C.). Its name is derived from the term "monastery." It can be served with cumin seeds, which were often eaten at the end of a meal to aid digestion.*





**Fromage alsacien de lait de vache, à pâte molle et à croûte lisse lavée au gewurztraminer, le fameux vin blanc alsacien. Jaune paille au cœur, le Munster, affiné de deux à trois mois, exhale avec les lavages une odeur forte et une saveur corsée.**

**Alsatian cow's milk cheese with a soft body and a smooth rind washed with Gewurztraminer, the famous white Alsatian wine. Straw yellow at the core, the Munster, ripened for two to three months, exudes a strong smell and a full-flavored taste when washed.**



### Spécifications techniques / Technical specifications

**PRODUIT / PRODUCT** FROMAGE Petit Munster Géromé CHEESE, 6 x 125 g, POIDS EXACT / EXACT WEIGHT

**CODE DE PRODUIT / PRODUCT CODE** 37284

**CODE UPC / UPC CODE** 0 58447 37284 6

**CODE SCC / SCC CODE** 1 00 58447 37284 3

**DURÉE DE VIE / SHELF LIFE** 10 JOURS / DAYS

**DIMENSIONS DE LA CAISSE / CASE DIMENSIONS (cm)**

LONGUEUR / LENGTH 23,5 LARGEUR / WIDTH 16 HAUTEUR / HEIGHT 5

**CONFIGURATION DE LA PALETTE / PALLET CONFIGURATION**

NBRE PAR RANGÉE / # PER TIER 21

NBRE DE RANGÉES / # OF TIERS 15

NBRE DE CAISSES / # OF CASES 315

**INGRÉDIENTS / INGREDIENTS** LAIT PASTEURISÉ, SEL, PRÉSURE, CULTURE BACTÉRIENNE, ENZYME MICROBIENNE. / PASTEURISED MILK, SALT, RENNET, BACTERIAL CULTURE, MICROBIAL ENZYME.

**INFORMATION CHIMIQUE / CHEMICAL INFORMATION** HUMIDITÉ 50%, MATIÈRES GRASSES 27%, SEL 0,1% - 0,8% / 50% MOISTURE, 27% FAT, 0,1% - 0,8% SALT

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICAL INFORMATION**

ESCHERICHIA COLI : <100/g, STAPHYLOCOCCUS AUREUS : <100/g

**ENTREPOSAGE / STORAGE** GARDER AU RÉFRIGÉRATEUR À UNE TEMPÉRATURE MAXIMALE DE 4°C. / KEEP REFRIGERATED AT A MAXIMUM TEMPERATURE OF 4°C.

### Valeur nutritive Nutrition Facts

par cube de 3 cm (30 g) / Per 3 cm cube (30 g)

Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
------------------	---------------------------------------

**Calories / Calories** 110

**Lipides / Fat** 8 g **12 %**

saturés / Saturated 5 g **26 %**  
+ trans / Trans 0,2 g

**Cholestérol / Cholesterol** 30 mg

**Sodium / Sodium** 160 mg **7 %**

**Glucides / Carbohydrate** 0 g **0 %**

Fibres / Fibre 0 g **0 %**

Sucres / Sugars 0 g

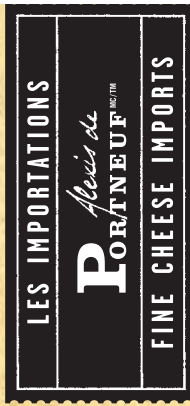
**Protéines / Protein** 6 g

Vitamine A / Vitamin A **6 %**

Vitamine C / Vitamin C **0 %**

Calcium / Calcium **10 %**

Fer / Iron **0 %**



# Mini-Brie

*Fromage français* *French cheese*

**C'est dans le cadre du congrès de Vienne de 1815, à l'issue d'une rencontre officielle, que le brie fut couronné « Prince des Fromages ». En effet, Talleyrand, ministre des Affaires étrangères sous Louis XVIII, organisa un concours de fromages avec dégustation lors d'un repas auquel lui et vingt-neuf autres dignitaires étrangers étaient conviés. Le brie remporta brillamment la compétition.**

***It was at the Congress of Vienna in 1815, after an official meeting, that the Brie was crowned the "Prince of Cheeses." In fact, Talleyrand, Minister of Foreign Affairs under Louis XVIII, organized a cheese contest with tasting after a dinner attended by 29 other foreign dignitaries. The Brie brilliantly prevailed.***



**340 g**

# Mini-Brie

Fromage français / French cheese

Il s'agit de notre fameux brie français, offert en format plus petit. Toujours populaire à l'heure du buffet, on aime aussi l'inclure dans de nombreuses recettes.

*This is our famous Brie, in a smaller size. Although always popular served on a cheese platter, we also love adding it to numerous recipes.*



## Spécifications techniques / Technical specifications

**PRODUIT / PRODUCT** FROMAGE Mini-Brie CHEESE, 6 x 340 g, POIDS EXACT / EXACT WEIGHT

**CODE DE PRODUIT / PRODUCT CODE** 37029

**CODE UPC / UPC CODE** 0 58447 37419 2

**CODE SCC / SCC CODE** 1 00 58447 37029 0

**DURÉE DE VIE / SHELF LIFE** 37 JOURS / DAYS

**DIMENSIONS DE LA CAISSE / CASE DIMENSIONS (cm)**

LONGUEUR / LENGTH 45 LARGEUR / WIDTH 29,5 HAUTEUR / HEIGHT 6,5

**CONFIGURATION DE LA PALETTE / PALLET CONFIGURATION**

NBRE PAR RANGÉE / # PER TIER 6

NBRE DE RANGÉES / # OF TIERS 20

NBRE DE CAISSES / # OF CASES 120

**INGRÉDIENTS / INGREDIENTS** LAIT DE VACHE PASTEURISÉ, CULTURE BACTÉRIENNE, ENZYME MICROBIENNE, SEL, P. CANDIDUM, / PASTEURISED COW'S MILK, BACTERIAL CULTURE, MICROBIAL ENZYME, SALT, P. CANDIDUM.

**INFORMATION CHIMIQUE / CHEMICAL INFORMATION** HUMIDITÉ 50%, MATIÈRES GRASSES 24%, SEL 1,0% - 1,8% / 50% MOISTURE, 24% FAT, 1,0% - 1,8% SALT

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICAL INFORMATION**

ESCHERICHIA COLI : <100/g, STAPHYLOCOCCUS AUREUS : <100/g

**ENTREPOSAGE / STORAGE** GARDER AU RÉFRIGÉRATEUR À UNE TEMPÉRATURE MAXIMALE DE 4°C. / KEEP REFRIGERATED AT A MAXIMUM TEMPERATURE OF 4°C.

## Valeur nutritive Nutrition Facts

par cube de 3 cm (30 g) / Per 3 cm cube (30 g)

Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
------------------	---------------------------------------

**Calories / Calories** 90

**Lipides / Fat** 7 g **11 %**

saturés / Saturated 4,5 g **24 %**  
+ trans / Trans 0,2 g

**Cholestérol / Cholesterol** 30 mg

**Sodium / Sodium** 190 mg **8 %**

**Glucides / Carbohydrate** 2 g **1 %**

Fibres / Fibre 0 g **0 %**

Sucres / Sugars 0 g

**Protéines / Protein** 6 g

Vitamine A / Vitamin A **6 %**

Vitamine C / Vitamin C **0 %**

Calcium / Calcium **10 %**

Fer / Iron **0 %**

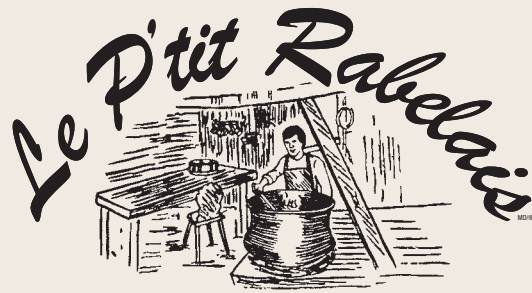
LES IMPORTATIONS  
P  
FINE CHEESE IMPORTS



Le nom du P'tit Rabelais vient du terme « reblocher », qui signifie traire une seconde fois. Jadis, les paysans louaient les alpages à de riches propriétaires et les payaient avec le lait issu d'une première traite. Ils conservaient ainsi le meilleur pour eux: le lait de seconde traite étant plus riche et plus crémeux.

*The name P'tit Rabelais is derived from the French term "reblocher," which means to milk a second time. Long ago, peasants rented the pastures of rich landowners and paid them with the milk from the first milking. That way, they saved the best part for themselves: the milk from the second milking being richer and creamier.*





Légèrement corsé, ce fromage à croûte lavée a un goût de noisettes et de beurre, ainsi qu'une texture riche et consistante.

*This slightly spicy washed rind cheese has a hazelnut and butter taste and a rich, solid texture.*



### Spécifications techniques / Technical specifications

**PRODUIT / PRODUCT** FROMAGE Le P'tit Rabelais CHEESE, 12 x 230 g, POIDS EXACT / EXACT WEIGHT  
**CODE DE PRODUIT / PRODUCT CODE** 37332  
**CODE UPC / UPC CODE** 0 58447 37332 4  
**CODE SCC / SCC CODE** 1 00 58447 37332 1  
**DURÉE DE VIE / SHELF LIFE** 41 JOURS / DAYS  
**DIMENSIONS DE LA CAISSE / CASE DIMENSIONS (cm)**  
 LONGUEUR / LENGTH 38,7 LARGEUR / WIDTH 22,5 HAUTEUR / HEIGHT 9,7  
**CONFIGURATION DE LA PALETTE / PALLET CONFIGURATION**  
 NBRE PAR RANGÉE / # PER TIER 10  
 NBRE DE RANGÉES / # OF TIERS 15  
 NBRE DE CAISSES / # OF CASES 150

**INGRÉDIENTS / INGREDIENTS** LAIT PASTEURISÉ, CULTURE BACTÉRIENNE, SEL, PRÉSURE. / PASTEURISED MILK, BACTERIAL CULTURE, SALT, RENNET.

**INFORMATION CHIMIQUE / CHEMICAL INFORMATION** HUMIDITÉ 48 %, MATIÈRES GRASSES 25 %, SEL 1,2 % - 1,8 % / 48% MOISTURE, 25% FAT, 1,2% - 1,8% SALT

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICAL INFORMATION**

ESCHERICHIA COLI : <100/g, STAPHYLOCOCCUS AUREUS : <100/g

**ENTREPOSAGE / STORAGE** GARDER AU RÉFRIGÉRATEUR À UNE TEMPÉRATURE MAXIMALE DE 4°C. / KEEP REFRIGERATED AT A MAXIMUM TEMPERATURE OF 4°C.

### Valeur nutritive Nutrition Facts

par cube de 3 cm (30 g) / Per 3 cm cube (30 g)

Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
<b>Calories / Calories 100</b>	
<b>Lipides / Fat 9 g</b>	<b>14 %</b>
saturés / Saturated 6 g + trans / Trans 0,3 g	<b>32 %</b>
<b>Cholestérol / Cholesterol 5 mg</b>	
<b>Sodium / Sodium 160 mg</b>	<b>7 %</b>
<b>Glucides / Carbohydrate 0 g</b>	<b>0 %</b>
Fibres / Fibre 0 g	<b>0 %</b>
Sucres / Sugars 0 g	
<b>Protéines / Protein 5 g</b>	
Vitamine A / Vitamin A	5 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %
Calcium / Calcium	15 %
Fer / Iron	0 %

LES IMPORTATIONS

*Maître de*  
**P**  
PORTNEUF<sup>TM</sup>

FINE CHEESE IMPORTS

# Fourme d'Ambert

FROMAGE À PÂTE DEMI-FERME PERSILLÉ DE BLEU

SEMI-SOFT BLUE-VEINED CHEESE

Le mot fourme vient du latin forma, qui signifie forme, qui aurait aussi été à l'origine du mot « fromage ». Jadis, fromage se disait « fourmage » en langue d'Auvergne. On dit de lui qu'on le confectionnait avant même l'avènement de l'Empire romain.

*The word "fourme" comes from the latin forma, which means "form" and is also at the origin of the French term for cheese, "fromage."*

*Formerly, the term fromage was known as "fourmage."*

*They say that this cheese was made even before the advent of the Roman Empire.*



2 kg

# Fourme d'Ambert

FROMAGE À PÂTE DEMI-FERME PERSILLÉ DE BLEU

SEMI-SOFT BLUE-VEINED CHEESE

Ce fromage, fabriqué dans la région d'Ambert, bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée (A.O.C.). Sa croûte est plutôt sèche et sa pâte, ferme et crémeuse. Une fois salé, brossé et piqué, ce fromage est mis à affiner dans des caves naturelles, fraîches et humides formées dans des éboulis calcaires où les courants d'air frais font venir la « fleur » du fromage et lui confèrent sa saveur particulière.

*This cheese created in the Ambert region benefits from the French designation "appellation d'origine contrôlée" (A.O.C.). Its rind is rather dry and its body, firm and creamy. Once it is salted, brushed and pierced, this cheese is ripened in natural caves. These fresh and humid caves are formed in limestone taluses where currents of fresh air create the "flower" of the cheese and give it its unique flavour.*



## Spécifications techniques / Technical specifications

**PRODUIT / PRODUCT** FROMAGE Fourme d'Ambert CHEESE, 2 x 2 kg, POIDS VARIABLE / RANDOM WEIGHT

**CODE DE PRODUIT / PRODUCT CODE** 11539

**CODE SCC / SCC CODE** 9 00 58447 11539 2

**DURÉE DE VIE / SHELF LIFE** 45 JOURS / DAYS

**DIMENSIONS DE LA CAISSE / CASE DIMENSIONS (cm)**

LONGUEUR / LENGTH 26 LARGEUR / WIDTH 21 HAUTEUR / HEIGHT 14

**CONFIGURATION DE LA PALETTE / PALLET CONFIGURATION**

NBRE PAR RANGÉE / # PER TIER 10

NBRE DE RANGÉES / # OF TIERS 5

NBRE DE CAISSES / # OF CASES 50

**INGRÉDIENTS / INGREDIENTS** LAIT PASTEURISÉ, CULTURE BACTÉRIENNE, SEL, PRÉSURE, P. ROQUEFORTI. / PASTEURISED MILK, BACTERIAL CULTURE, SALT, RENNET, P. ROQUEFORTI.

**INFORMATION CHIMIQUE / CHEMICAL INFORMATION** HUMIDITÉ 50%, MATIÈRES GRASSES 25%, SEL 0,5% - 1,3% / 50% MOISTURE, 25% FAT, 0,5% - 1,3% SALT

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICAL INFORMATION**

ESCHERICHIA COLI: <100/g, STAPHYLOCOCCUS AUREUS: <100/g

**ENTREPOSAGE / STORAGE** GARDER AU RÉFRIGÉRATEUR À UNE TEMPÉRATURE MAXIMALE DE 4°C. / KEEP REFRIGERATED AT A MAXIMUM TEMPERATURE OF 4°C.

## Valeur nutritive

### Nutrition Facts

par cube de 3 cm (30 g) / Per 3 cm cube (30 g)

Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
<b>Calories / Calories 90</b>	
<b>Lipides / Fat 8 g</b>	<b>12 %</b>
saturés / Saturated 5 g + trans / Trans 0,1 g	<b>26 %</b>
<b>Cholestérol / Cholesterol 25 mg</b>	
<b>Sodium / Sodium 340 mg</b>	<b>14 %</b>
<b>Glucides / Carbohydrate 0 g</b>	<b>0 %</b>
Fibres / Fibre 0 g	<b>0 %</b>
Sucres / Sugars 0 g	
<b>Protéines / Protein 6 g</b>	
Vitamine A / Vitamin A	4 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %
Calcium / Calcium	20 %
Fer / Iron	0 %

LES IMPORTATIONS

*Paris de*  
**P**ORTNEUF<sup>MD</sup>

FINE CHEESE IMPORTS

# Camembert

## FRANÇAIS

FROMAGE AU LAIT CRU  
RAW MILK CHEESE

Selon la légende, Joseph Knirim se rendit en Normandie pour faire honneur à Marie Harel. L'homme reconnaissant raconta que la consommation quotidienne de camembert l'avait libéré de terribles maux d'estomac. Grâce à un don de lui et de plusieurs fromagers locaux, on érigea une statue à l'effigie de la dame.

*According to the legend, Joseph Knirim travelled to Normandy to praise Marie Harel for her creation. The grateful man told of how the daily consumption of Camembert had cured him of terrible stomach ailments. Thanks to his gift and to that of other local cheese makers, a statue was erected in effigy of the lady.*



250 g

# Camembert

## FRANÇAIS

FROMAGE AU LAIT CRU  
RAW MILK CHEESE

**Le lait cru permet de conserver la vraie saveur d'origine de cette appellation.  
On retrouve, dans chaque bouchée, le vrai goût du terroir.**

**Raw milk enables the true flavour of this cheese to be conserved.  
We find, in each mouthful, the true taste of its soil.**



### Spécifications techniques / Technical specifications

**PRODUIT / PRODUCT** FROMAGE Camembert français au lait cru CHEESE, 12 x 250 g, POIDS EXACT / EXACT WEIGHT

**CODE DE PRODUIT / PRODUCT CODE** 37489

**CODE UPC / UPC CODE** 0 58447 37090 3

**CODE SCC / SCC CODE** 1 00 58447 37489 2

**DURÉE DE VIE / SHELF LIFE** 30 JOURS / DAYS

**DIMENSIONS DE LA CAISSE / CASE DIMENSIONS (cm)**

LONGUEUR / LENGTH 37 LARGEUR / WIDTH 23,5 HAUTEUR / HEIGHT 9,5

**CONFIGURATION DE LA PALETTE / PALLET CONFIGURATION**

NBRE PAR RANGÉE / # PER TIER 10

NBRE DE RANGÉES / # OF TIERS 10

NBRE DE CAISSES / # OF CASES 100

**INGRÉDIENTS / INGREDIENTS** LAIT DE VACHE NON PASTEURISÉ, CULTURE BACTÉRIENNE, PRÉSURE, SEL, P. CANDIDUM. / UNPASTEURISED COW'S MILK, BACTERIAL CULTURE, RENNET, SALT, P. CANDIDUM.

**INFORMATION CHIMIQUE / CHEMICAL INFORMATION** HUMIDITÉ 54 %, MATIÈRES GRASSES 23 %, SEL 1,2 % - 1,8 % / 54% MOISTURE, 23% FAT, 1,2% - 1,8% SALT

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICAL INFORMATION**

ESCHERICHIA COLI : < 500/g, STAPHYLOCOCCUS AUREUS : < 1000/g

**ENTREPOSAGE / STORAGE** GARDER AU RÉFRIGÉRATEUR À UNE TEMPÉRATURE MAXIMALE DE 4°C. / KEEP REFRIGERATED AT A MAXIMUM TEMPERATURE OF 4°C.

### Valeur nutritive Nutrition Facts

par cube de 3 cm (30 g) / Per 3 cm cube (30 g)

Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
<b>Calories / Calories 90</b>	
<b>Lipides / Fat 7 g</b>	<b>11 %</b>
saturés / Saturated 4,5 g + trans / Trans 0,2 g	<b>24 %</b>
<b>Cholestérol / Cholesterol 25 mg</b>	
<b>Sodium / Sodium 160 mg</b>	<b>7 %</b>
<b>Glucides / Carbohydrate 0 g</b>	<b>0 %</b>
Fibres / Fibre 0 g	<b>0 %</b>
Sucres / Sugars 0 g	
<b>Protéines / Protein 6 g</b>	
Vitamine A / Vitamin A	<b>10 %</b>
Vitamine C / Vitamin C	<b>0 %</b>
Calcium / Calcium	<b>6 %</b>
Fer / Iron	<b>0 %</b>

LES IMPORTATIONS

*Alexis de*  
**P**ORTNEUF<sup>MD</sup>

FINE CHEESE IMPORTS

# CAMEMBERT

*français*

L'apparition du camembert remonte à la Révolution française. Un prêtre venant de la région de la Brie, au sud de Paris, se réfugia chez Marie Harel à Camembert, en Normandie. Il transportait avec lui la recette du fameux brie, que la fermière exécuta avec son lait de vache. Le camembert devient le fromage le plus populaire de France lorsque Napoléon le ramena à Paris en 1862.

*The appearance of the Camembert dates back to the French Revolution. A priest travelling from the Brie region, in the south of Paris, found refuge in the home of Marie Harel in Camembert, Normandy. He had with him the recipe for the famous Brie, which the farmer lady made using her cow's milk. The Camembert became the most popular cheese in France when Napoleon took it to Paris in 1862.*



250 g

# CAMEMBERT

français

Délicieuse pâte molle au goût de beurre, de noix et de maïs.  
*Delicious soft paste with a taste of butter, nuts and corn.*



## Spécifications techniques / Technical specifications

**PRODUIT / PRODUCT** FROMAGE Camembert français CHEESE. 12 x 250 g. POIDS EXACT / EXACT WEIGHT

**CODE DE PRODUIT / PRODUCT CODE** 37080

**CODE UPC / UPC CODE** 0 58447 37080 4

**CODE SCC / SCC CODE** 1 00 58447 37080 1

**DURÉE DE VIE / SHELF LIFE** 30 JOURS / DAYS

**DIMENSIONS DE LA CAISSE / CASE DIMENSIONS (cm)**

LONGUEUR / LENGTH 37 LARGEUR / WIDTH 23,5 HAUTEUR / HEIGHT 9,5

**CONFIGURATION DE LA PALETTE / PALLET CONFIGURATION**

NBRE PAR RANGÉE / # PER TIER 10

NBRE DE RANGÉES / # OF TIERS 10

NBRE DE CAISSES / # OF CASES 100

**INGRÉDIENTS / INGREDIENTS** LAIT PASTEURISÉ, CULTURE BACTÉRIENNE, PRÉSURE, SEL, P. CANDIDUM. / PASTEURISED MILK, BACTERIAL CULTURE, RENNET, SALT, P. CANDIDUM.

**INFORMATION CHIMIQUE / CHEMICAL INFORMATION** HUMIDITÉ 54 %, MATIÈRES GRASSES 23 %, SEL 1,2 % - 1,8 %, / 54% MOISTURE, 23% FAT, 1,2% - 1,8% SALT

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICAL INFORMATION**

ESCHERICHIA COLI : <100/g, STAPHYLOCOCCUS AUREUS : <100/g

**ENTREPOSAGE / STORAGE** GARDER AU RÉFRIGÉRATEUR À UNE TEMPÉRATURE MAXIMALE DE 4°C. / KEEP REFRIGERATED AT A MAXIMUM TEMPERATURE OF 4°C.

## Valeur nutritive Nutrition Facts

par cube de 3 cm (30 g) / Per 3 cm cube (30 g)

Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
------------------	---------------------------------------

**Calories / Calories** 90

**Lipides / Fat** 7 g **11 %**

saturés / Saturated 4,5 g **24 %**  
+ trans / Trans 0,2 g

**Cholestérol / Cholesterol** 30 mg

**Sodium / Sodium** 190 mg **8 %**

**Glucides / Carbohydrate** 2 g **1 %**

Fibres / Fibre 0 g **0 %**

Sucres / Sugars 0 g

**Protéines / Protein** 6 g

Vitamine A / Vitamin A **6 %**

Vitamine C / Vitamin C **0 %**

Calcium / Calcium **10 %**

Fer / Iron **0 %**

LES IMPORTATIONS

*Spécial de*  
**P**ORTNEUF<sup>MD</sup>

FINE CHEESE IMPORTS

# Camembert FRANÇAIS

**L'apparition du camembert remonte à la Révolution française. Un prêtre venant de la région de la Brie, au sud de Paris, se réfugia chez Marie Harel à Camembert, en Normandie. Il transportait avec lui la recette du fameux brie, que la fermière exécuta avec son lait de vache. Le camembert devient le fromage le plus populaire de France lorsque Napoléon le ramena à Paris en 1862.**

*The appearance of the Camembert dates back to the French Revolution. A priest travelling from the Brie region, in the south of Paris, found refuge in the home of Marie Harel in Camembert, Normandy. He had with him the recipe for the famous Brie, which the farmer lady made using her cow's milk. The Camembert became the most popular cheese in France when Napoleon took it to Paris in 1862.*

1 kg



# Camembert FRANÇAIS

**Délicieuse pâte molle au goût de beurre, de noix et de maïs.  
Delicious soft paste with a taste of butter, nuts and corn.**



## Spécifications techniques / Technical specifications

**PRODUIT / PRODUCT** FROMAGE Camembert français CHEESE, 2 x 1 kg, POIDS VARIABLE / RANDOM WEIGHT

**CODE DE PRODUIT / PRODUCT CODE** 11230

**CODE SCC / SCC CODE** 1 00 58447 11230 2

**DURÉE DE VIE / SHELF LIFE** 41 JOURS / DAYS

**DIMENSIONS DE LA CAISSE / CASE DIMENSIONS (cm)**

LONGUEUR / LENGTH 26 LARGEUR / WIDTH 23,5 HAUTEUR / HEIGHT 5,5

**CONFIGURATION DE LA PALETTE / PALLET CONFIGURATION**

NBRE PAR RANGÉE / # PER TIER 7

NBRE DE RANGÉES / # OF TIERS 25

NBRE DE CAISSES / # OF CASES 175

**INGRÉDIENTS / INGREDIENTS** LAIT DE VACHE PASTEURISÉ, CULTURE BACTÉRIENNE, SEL, PRÉSURE, P. CANDIDUM / PASTEURISED COW'S MILK, BACTERIAL CULTURE, SALT, RENNET, P. CANDIDUM.

**INFORMATION CHIMIQUE / CHEMICAL INFORMATION** HUMIDITÉ 50%, MATIÈRES GRASSES 24%, SEL 1,2% - 1,8% / 50% MOISTURE, 24% FAT, 1,2% - 1,8% SALT

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICAL INFORMATION**

ESCHERICHIA COLI: <100/g, STAPHYLOCOCCUS AUREUS: <100/g

**ENTREPOSAGE / STORAGE** GARDER AU RÉFRIGÉRATEUR À UNE TEMPÉRATURE MAXIMALE DE 4°C. / KEEP REFRIGERATED AT A MAXIMUM TEMPERATURE OF 4°C.

## Valeur nutritive Nutrition Facts

par cube de 3 cm (30 g) / Per 3 cm cube (30 g)

Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
<b>Calories / Calories 90</b>	
<b>Lipides / Fat 7 g</b>	<b>11 %</b>
saturés / Saturated 4,5 g + trans / Trans 0,2 g	<b>24 %</b>
<b>Cholestérol / Cholesterol 30 mg</b>	
<b>Sodium / Sodium 190 mg</b>	<b>8 %</b>
<b>Glucides / Carbohydrate 2 g</b>	<b>1 %</b>
Fibres / Fibre 0 g	<b>0 %</b>
Sucres / Sugars 0 g	
<b>Protéines / Protein 6 g</b>	
Vitamine A / Vitamin A	6 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %
Calcium / Calcium	10 %
Fer / Iron	0 %

LES IMPORTATIONS

*Maître de*  
**P**ORTNEUF<sup>TM</sup>

FINE CHEESE IMPORTS

# BRIE FRANÇAIS }double~crème{

Certains considèrent que le brie compte parmi les symboles de la Révolution française et de l'égalité des classes. On attribue d'ailleurs à un brave révolutionnaire cette tirade : « Le fromage de Brie, aimé par le riche et le pauvre, a prêché l'égalité avant qu'on ne la soupçonne possible. »

*Certain people consider that Brie is one of the symbols of the French Revolution and of class equality. The following speech has been credited to a courageous Revolutionary: "Brie cheese, loved by rich and poor alike, preached equality before we thought it to be possible."*



# BRIE

## FRANÇAIS

### }double~crème{

**Ce double-crème est simplement plus riche que le brie classique. Puisqu'il est plus crémeux, on se le réserve, à point, en fin de repas avec un bon bourgogne rouge et des fruits frais.**

*This double cream is simply richer than the classic Brie. Since this cheese is creamier, the perfect time to savor it is after a meal with a nice red Bourgogne and fresh fruits.*



#### Spécifications techniques / Technical specifications

**PRODUIT / PRODUCT** FROMAGE Brie français double-crème CHEESE, 1 x 3,1 kg, POIDS VARIABLE / RANDOM WEIGHT  
**CODE DE PRODUIT / PRODUCT CODE** 11111  
**CODE SCC / SCC CODE** 9 00 58447 11111 0  
**DURÉE DE VIE / SHELF LIFE** 41 JOURS / DAYS  
**DIMENSIONS DE LA CAISSE / CASE DIMENSIONS (cm)**  
LONGUEUR / LENGTH 37 LARGEUR / WIDTH 37 HAUTEUR / HEIGHT 6,5  
**CONFIGURATION DE LA PALETTE / PALLET CONFIGURATION**  
NBRE PAR RANGÉE / # PER TIER 6  
NBRE DE RANGÉES / # OF TIERS 25  
NBRE DE CAISSES / # OF CASES 150

**INGRÉDIENTS / INGREDIENTS** LAIT DE VACHE PASTEURISÉ, CULTURE BACTÉRIENNE, SEL, PRÉSURE, P. CANDIDUM. / PASTEURISED COW'S MILK, BACTERIAL CULTURE, SALT, RENNET, P. CANDIDUM.  
**INFORMATION CHIMIQUE / CHEMICAL INFORMATION** HUMIDITÉ 50%, MATIÈRES GRASSES 31%, SEL 1,2% - 1,8% / 50% MOISTURE, 31% FAT, 1,2% - 1,8% SALT  
**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICAL INFORMATION**  
ESCHERICHIA COLI: <100/g, STAPHYLOCOCCUS AUREUS: <100/g  
**ENTREPOSAGE / STORAGE** GARDER AU RÉFRIGÉRATEUR À UNE TEMPÉRATURE MAXIMALE DE 4°C. / KEEP REFRIGERATED AT A MAXIMUM TEMPERATURE OF 4°C.

#### Valeur nutritive Nutrition Facts

par cube de 3 cm (30 g) / Per 3 cm cube (30 g)

Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
<b>Calories / Calories 100</b>	
<b>Lipides / Fat 9 g</b>	<b>14 %</b>
saturés / Saturated 6 g + trans / Trans 0,3 g	<b>32 %</b>
<b>Cholestérol / Cholesterol 30 mg</b>	
<b>Sodium / Sodium 210 mg</b>	<b>9 %</b>
<b>Glucides / Carbohydrate 1 g</b>	<b>0 %</b>
Fibres / Fibre 0 g	<b>0 %</b>
Sucres / Sugars 0 g	
<b>Protéines / Protein 5 g</b>	
Vitamine A / Vitamin A	6 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %
Calcium / Calcium	15 %
Fer / Iron	0 %

LES IMPORTATIONS

*Spécial de*  
**P**ORTNEUF<sup>TM</sup>

FINE CHEESE IMPORTS

# BRIE FRANÇAIS

Charlemagne, en goûtant un brie pour la première fois, aurait déclaré :  
« Je viens de découvrir l'un des mets les plus délicieux. » Le roi s'approvisionna  
régulièrement chez des artisans fromagers de la province de la Brie. On dit  
aussi que Louis XVI, en pleine fuite, fit une pause chez Saussejuste, l'épicier  
de Varennes, où il consacra de précieuses minutes à une dégustation de bries  
et de vins pour être ensuite reconnu, puis arrêté.

*When Charlemagne tasted a Brie for the first time, he declared: "I have  
just discovered one of the most delicious dishes." The king would regularly  
stock up on it when he visited artisan cheese makers in the province of Brie.*

*They also say that Louis XVI, in mid flight, took a break at the home  
of Saussejuste, the grocer of Varennes, where he spent several precious  
minutes at a wine and Brie tasting. He was later recognized and held up.*



# BRIE FRANÇAIS

**Affiné pendant un mois en cave humide, sa croûte devient duvetée de blanc, son odeur légère rappelle les champignons et son goût est légèrement fruité.**

***Ripened for one month in a humid cave, its rind becomes a downy white, its light aroma brings to mind mushrooms and its taste is slightly fruity.***



## Spécifications techniques / Technical specifications

**PRODUIT / PRODUCT** FROMAGE Brie français CHEESE, 1 x 3 kg, POIDS VARIABLE / RANDOM WEIGHT

**CODE DE PRODUIT / PRODUCT CODE** 11100

**CODE SCC / SCC CODE** 9 00 58447 11100 4

**DURÉE DE VIE / SHELF LIFE** 41 JOURS / DAYS

**DIMENSIONS DE LA CAISSE / CASE DIMENSIONS (cm)**

LONGUEUR / LENGTH 38 LARGEUR / WIDTH 38 HAUTEUR / HEIGHT 6

**CONFIGURATION DE LA PALETTE / PALLET CONFIGURATION**

NBRE PAR RANGÉE / # PER TIER 6

NBRE DE RANGÉES / # OF TIERS 25

NBRE DE CAISSES / # OF CASES 150

**INGRÉDIENTS / INGREDIENTS** LAIT DE VACHE PASTEURISÉ, CULTURE BACTÉRIENNE, SEL, PRÉSURE, P. CANDIDUM. / PASTEURISED COW'S MILK, BACTERIAL CULTURE, SALT, RENNET, P. CANDIDUM.

**INFORMATION CHIMIQUE / CHEMICAL INFORMATION** HUMIDITÉ 50%, MATIÈRES GRASSES 25%, SEL 1,2% - 1,8% / 50% MOISTURE, 25% FAT, 1,2% - 1,8% SALT

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICAL INFORMATION**

ESCHERICHIA COLI : <100/g, STAPHYLOCOCCUS AUREUS : <100/g

**ENTREPOSAGE / STORAGE** GARDER AU RÉFRIGÉRATEUR À UNE TEMPÉRATURE MAXIMALE DE 4°C. / KEEP REFRIGERATED AT A MAXIMUM TEMPERATURE OF 4°C.

## Valeur nutritive Nutrition Facts

par cube de 3 cm (30 g) / Per 3 cm cube (30 g)

Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
------------------	---------------------------------------

**Calories / Calories** 90

**Lipides / Fat** 7 g **11 %**

saturés / Saturated 4,5 g **24 %**  
+ trans / Trans 0,2 g

**Cholestérol / Cholesterol** 30 mg

**Sodium / Sodium** 190 mg **8 %**

**Glucides / Carbohydrate** 2 g **1 %**

Fibres / Fibre 0 g **0 %**

Sucres / Sugars 0 g

**Protéines / Protein** 6 g

Vitamine A / Vitamin A **6 %**

Vitamine C / Vitamin C **0 %**

Calcium / Calcium **10 %**

Fer / Iron **0 %**

LES IMPORTATIONS

*Maître de*  
**P**  
PORTNEUF<sup>TM</sup>

FINE CHEESE IMPORTS

# Bleu d'Auvergne

FROMAGE AFFINÉ À PÂTE DEMI-FERME PERSILLÉ DE BLEU

SEMI-SOFT BLUE-VEINED RIPENED CHEESE

C'est à Antoine Roussel, né au cœur de l'Auvergne, qu'on attribue la paternité de ce bleu. Après la mort de son père, il avait repris la fromagerie familiale. Goûtant à un de ses fromages qui avaient bleui par accident, il fut ravi par cette nouvelle saveur. Il décida de créer le divin bleu que l'on connaît aujourd'hui.

*The birth of this blue cheese is attributed to Auvergne born Antoine Roussel. After the death of his father, he took over the family cheese house. After tasting one of his cheeses that had turned blue by accident, he was delighted by the new flavour. He decided to create the divine blue cheese that we know today.*

1,3 kg



# Bleu d'Auvergne

FROMAGE AFFINÉ À PÂTE DEMI-FERME PERSILLÉ DE BLEU

SEMI-SOFT BLUE-VEINED RIPENED CHEESE

**Notre bleu offre une pâte jaune crème foncé et un persillage réparti uniformément dans la masse. La pâte est demi-ferme, friable dans la masse et crémeuse dans le centre. Son odeur de champignon et d'amande est légèrement relevée et son goût est riche en crème avec une petite pointe de sel.**

***Our blue cheese offers a deep and creamy yellow body and blue veins spread uniformly within the mass. The rind is semi-firm, with a crumbly mass and a creamy centre. Its mushroom and almond smell is slightly spicy, and its taste is rich in cream with a slight hint of salt.***



## Spécifications techniques / Technical specifications

**PRODUIT / PRODUCT** FROMAGE Bleu d'Auvergne CHEESE, 4 x 1,3 kg, POIDS VARIABLE / RANDOM WEIGHT

**CODE DE PRODUIT / PRODUCT CODE** 11037

**CODE SCC / SCC CODE** 9 00 58447 11037 3

**DURÉE DE VIE / SHELF LIFE** 45 JOURS / DAYS

**DIMENSIONS DE LA CAISSE / CASE DIMENSIONS (cm)**

LONGUEUR / LENGTH 40 LARGEUR / WIDTH 20 HAUTEUR / HEIGHT 20

**CONFIGURATION DE LA PALETTE / PALLET CONFIGURATION**

NBRE PAR RANGÉE / # PER TIER 10

NBRE DE RANGÉES / # OF TIERS 5

NBRE DE CAISSES / # OF CASES 50

**INGRÉDIENTS / INGREDIENTS** LAIT DE VACHE PASTEURISÉ, CULTURE BACTÉRIENNE, SEL, PRÉSURE, P. ROQUEFORTI. / PASTEURISED COW'S MILK, BACTERIAL CULTURE, SALT, RENNET, P. ROQUEFORTI.

**INFORMATION CHIMIQUE / CHEMICAL INFORMATION** HUMIDITÉ 47%, MATIÈRES GRASSES 27%, SEL 0,4% - 1,2% / 47% MOISTURE, 27% FAT, 0,4% - 1,2% SALT

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICAL INFORMATION**

ESCHERICHIA COLI: <100/g, STAPHYLOCOCCUS AUREUS: <100/g

**ENTREPOSAGE / STORAGE** GARDER AU RÉFRIGÉRATEUR À UNE TEMPÉRATURE MAXIMALE DE 4°C. / KEEP REFRIGERATED AT A MAXIMUM TEMPERATURE OF 4°C.

## Valeur nutritive

### Nutrition Facts

par cube de 3 cm (30 g) / Per 3 cm cube (30 g)

Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
<b>Calories / Calories</b> 100	
<b>Lipides / Fat</b> 9 g	<b>14 %</b>
saturés / Saturated 6 g + trans / Trans 0,3 g	<b>32 %</b>
<b>Cholestérol / Cholesterol</b> 25 mg	
<b>Sodium / Sodium</b> 330 mg	<b>14 %</b>
<b>Glucides / Carbohydrate</b> 0 g	<b>0 %</b>
Fibres / Fibre 0 g	<b>0 %</b>
Sucres / Sugars 0 g	
<b>Protéines / Protein</b> 6 g	
Vitamine A / Vitamin A	4 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %
Calcium / Calcium	20 %
Fer / Iron	0 %

LES IMPORTATIONS

*Alain de*  
**P**ORTNEUF<sup>MD</sup>

FINE CHEESE IMPORTS

FROMAGE BLEU

# Stilton

BLUE CHEESE

**Considéré comme l'un des meilleurs fromages au monde, il dispute le titre du « roi des bleus » au roquefort. On le fabrique dans la province anglaise de Leicester depuis 1730 en recourant au même procédé que pour le cheddar, mis à part le fait que l'on perce le fromage avec de grandes aiguilles pour que se forment de jolies veines bleues pendant l'affinage.**

*Considered one of the best cheeses in the world, it is competing for the title of "king of blue cheeses" with the Roquefort. It has been made in the English province of Leicester since 1730, using the same process as for Cheddar. The only difference is that the Stilton is pierced with large needles so that nice blue veins will emerge during ripening.*



100 g

FROMAGE BLEU

*Stilton*

BLUE CHEESE

**Fait de lait de vache enrichi, le Stilton est un fromage anglais savoureux à pâte persillée et à croûte naturelle brossée. On l'accompagne traditionnellement de craquelins, de raisins et de noix. On le sert avec du porto ou un vieux bordeaux.**

***English cheese made of enriched cow's milk with a blue-veined body and a natural, brushed rind. It is traditionally accompanied with crackers, grapes and nuts, and often served with Port or an aged Bordeaux.***



### Spécifications techniques / Technical specifications

**PRODUIT / PRODUCT** FROMAGE Stilton CHEESE, 6 x 100 g, POIDS EXACT / EXACT WEIGHT

**CODE DE PRODUIT / PRODUCT CODE** 31113

**CODE UPC / UPC CODE** 0 58447 31113 5

**CODE SCC / SCC CODE** 1 00 58447 31113 2

**DURÉE DE VIE / SHELF LIFE** 75 JOURS / DAYS

**DIMENSIONS DE LA CAISSE / CASE DIMENSIONS (cm)**

LONGUEUR / LENGTH 9,7 LARGEUR / WIDTH 21,5 HAUTEUR / HEIGHT 14,2

**CONFIGURATION DE LA PALETTE / PALLET CONFIGURATION**

NBRE PAR RANGÉE / # PER TIER 32

NBRE DE RANGÉES / # OF TIERS 10

NBRE DE CAISSES / # OF CASES 320

**INGRÉDIENTS / INGREDIENTS** LAIT PASTEURISÉ, CULTURE BACTÉRIENNE, SEL, PRÉSURE, P. ROQUEFORTI. / PASTEURISED MILK, BACTERIAL CULTURE, SALT, RENNET, P. ROQUEFORTI.

**INFORMATION CHIMIQUE / CHEMICAL INFORMATION** HUMIDITÉ 38 %, MATIÈRES GRASSES 35 %, SEL 1,0 % - 3,0 % / 38% MOISTURE, 35% FAT, 1,0% - 3,0% SALT

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICAL INFORMATION**

ESCHERICHIA COLI: <100/g, STAPHYLOCOCCUS AUREUS: <100/g

**ENTREPOSAGE / STORAGE** GARDER AU RÉFRIGÉRATEUR À UNE TEMPÉRATURE MAXIMALE DE 4°C. / KEEP REFRIGERATED AT A MAXIMUM TEMPERATURE OF 4°C.

### Valeur nutritive Nutrition Facts

par cube de 3 cm (30 g) / Per 3 cm cube (30 g)

Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
------------------	---------------------------------------

**Calories / Calories** 120

**Lipides / Fat** 11 g **17 %**

saturés / Saturated 7 g **37 %**  
+ trans / Trans 0,3 g

**Cholestérol / Cholesterol** 25 mg

**Sodium / Sodium** 230 mg **10 %**

**Glucides / Carbohydrate** 0 g **0 %**

Fibres / Fibre 0 g **0 %**

Sucres / Sugars 0 g

**Protéines / Protein** 7 g

Vitamine A / Vitamin A **6 %**

Vitamine C / Vitamin C **0 %**

Calcium / Calcium **8 %**

Fer / Iron **0 %**