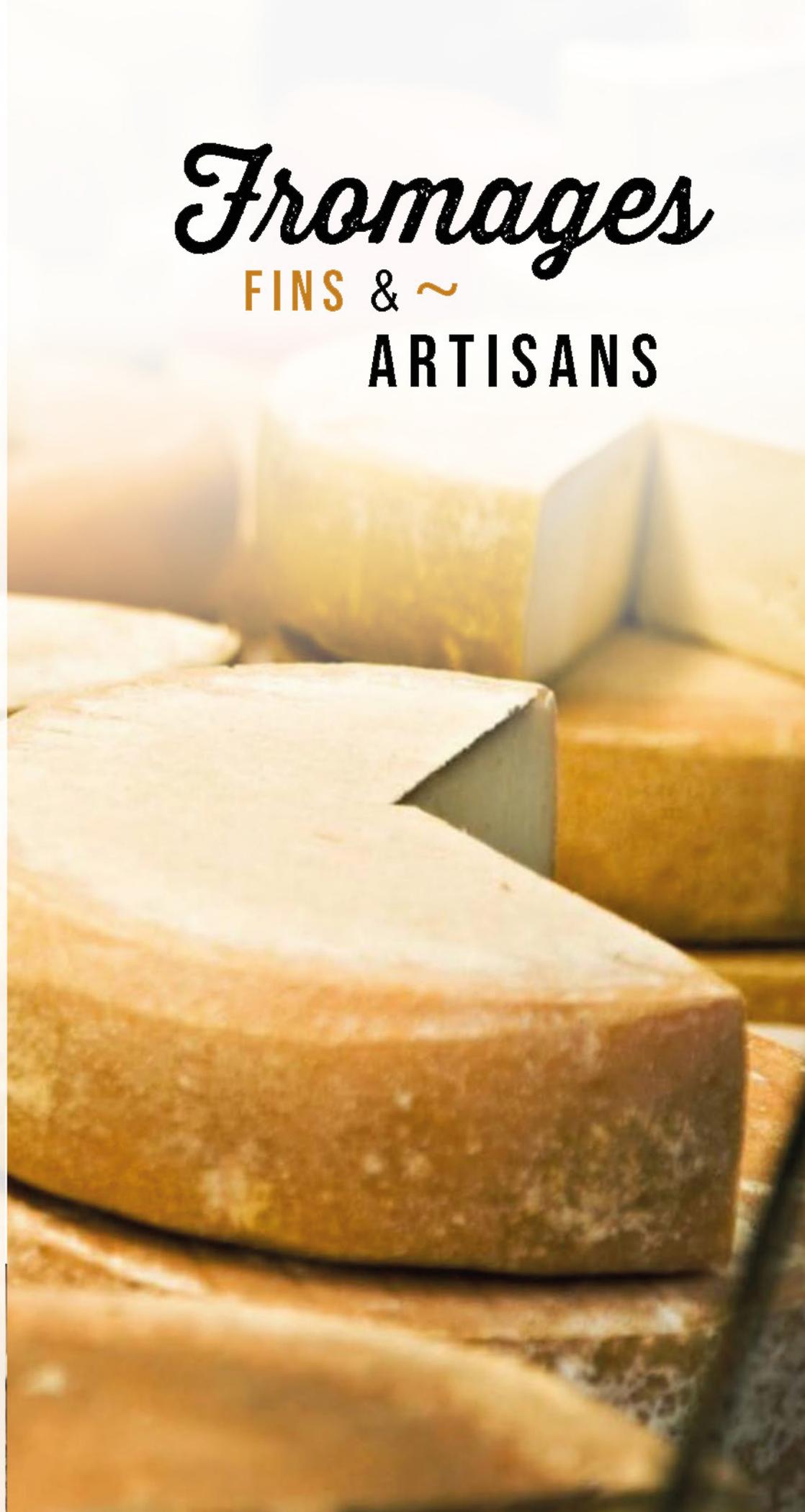


SÉLECTION
IMPORTATION

Fromages
FINS & ~
ARTISANS



WWW.FROMAGESCDA.COM





FROMAGERIE CDA

À PROPOS DE NOUS

Fromages CDA représente avec fierté plus de 25 fromagers artisans du Québec et du Canada. Son équipe est composée de spécialistes en fromage qui dispose d'une expertise inégalée au Québec. **Fromages CDA** c'est non seulement un distributeur mais un véritable agent propulseur pour le développement des ventes des fromages Canadiens. À force de détermination, d'écoute, de partage et surtout d'un enthousiasme sans fin pour les artisans fromagers, **Fromages CDA** fait aujourd'hui découvrir à des millions de consommateurs des produits exceptionnels et uniques à l'image de nos artisans fromagers

NOS VALEURS

- S'associer uniquement à des artisans fromagers intègres et passionnés.
- Garder nos sens visuel, olfactif et gustatif en alerte pour découvrir, au fil du temps, de nouveaux artisans fromagers intègres et passionnés et en permettre la découverte aux consommateurs.
- Travailler avec des fromagers qui utilisent du lait frais, seulement du lait frais, 100 % de vrai lait frais. Pourquoi? Simplement parce qu'ainsi, ces fromagers fabriqueront un fromage 100 % vrai.

HISTOIRE

Fromages CDA est une entreprise qui a vu le jour conséquemment à l'émergence de multiples fromageries artisanales québécoises lors des années 1990. Daniel Allard, président de Fromages CDA et entrepreneur passionné de fromages, désire alors en faire connaître le plus grand nombre possible à travers le pays. C'est ainsi qu'il devient le leader de la commercialisation, mais surtout l'encenseur par excellence de fromages fabriqués ici.

Sympathique au savoir-faire des fromagers et empathique aux difficultés de développement des marchés que ceux-ci rencontrent, Daniel Allard les prend sous son aile et œuvre à les faire découvrir dans les marchés québécois et canadiens.

La première fromagerie que Fromages CDA représente est Fritz Kaiser, puis se joignent à l'entreprise les fromageries Abbaye St-Benoît, Rang 9 et d'autres telles que Le Détour, Au Village, la Normandinoise, Champs à la meule... Aujourd'hui, c'est avec plus de 25 artisans fromagers que Daniel Allard et sa solide équipe travaillent quotidiennement.

À force de détermination, de temps, de partage et surtout d'enthousiasme pour les artisans fromagers du Canada, Fromages CDA a dès le début su se former une équipe solide pour le développement de ses artisans. Elle est aujourd'hui l'entreprise qui représente le plus grand nombre de fromageries québécoises.

Laissez-vous guider par notre passion des fromages et notre équipe de fins connaisseurs et partez à la découverte des artisans fromagers du Canada et leurs merveilleux produits.

Les experts du fromage au Québec





TABLE DES MATIÈRES

FROMAGERIE SAVANCIA	5
SAINTE ANDRÉ	
CHAUMES	
BRESSE BLEU	
ROQUEFORT PAPILLON NOIR	
FROMAGERIE GUILLOTEAU	6
LE PETIT FROM. AFF.	
AFFINOIS EXCELLENCE	
FROMAGERIE JACQUIN	7
SAINTE MAURE DE TOURAINE	
VALENCAY	
LA BUCHE DE LUCAY	
FROMAGERIE ROUZAIRE	8
ROUZAIRE BRILLAT-SAVARIN	
FROMAGERIE LINCET	9
LINCET BRILLAT-SAVARIN	
LE DELICE DE BOURGOGNE	
FROMAGERIE CHABERT	10
BEAUFORT	
TOMME DE SAVOIE	
FROMAGERIE RIVOIRE	11
COMTE RIVOIRE 10 MOIS	
SPÉCIALISTÉS	12
CROTTIN CHEVREFEUILLE	
EPOISSES AOP BERTHAUT	
AOP CANTAL ENTRE-DEUX	
FOURME D'AMBERT	



SAINT ANDRE

Fromage triple-crème, le Saint André offre des notes gourmandes et beurrées tout en présentant des saveurs riches pour un plaisir décomplexé. Sa croûte blanche et soyeuse s'équilibre parfaitement avec son cœur crayeux et le plaisir en bouche procuré par la pincée de sel n'est pas sans rappeler l'air soufflant sur les pâturages normands.

CODE	LAIT	TYPE	% M.G.	% HUM	FORMAT
450160	Lait et crème de vache pasteurisé	Pâte molle	46%	41%	1 x 2 kg



CHAUMES

Chaumes® c'est une profusion de saveurs ! Faites l'expérience gustative unique de ce fromage de caractère à la texture moelleuse. Fabriqué à Saint Antoine de Breuilh, Chaumes® est un fromage de caractère du paysage fromager français. Doucement mûri par le temps, il révèle sous sa croûte dorée une grande richesse aromatique et un goût intense. Chaumes® apporte du goût et de la couleur à vos plateaux de fromages et est aussi un partenaire idéal dans la préparation des grands classiques chauds (fondues, tartiflettes, gratins...).

CODE	LAIT	TYPE	% M.G.	% HUM	FORMAT
450210	Lait de vache pasteurisé	Pâte semi-ferme	25%	52%	1 x 2 kg



BRESSE BLEU

Avec le Bresse Bleu, retrouvez l'association parfaite des saveurs du bleu et de la crème. Le persillage est réparti uniformément et généreusement dans toute la pâte. Retrouvez tous les jours le plaisir simple et gourmand de mordre du plus crémeux des bleus.

CODE	LAIT	TYPE	% M.G.	% HUM	FORMAT
450230	Lait de vache pasteurisé	Pâte molle persillé	30%	49%	1 x 2 kg



ROQUEFORT PAPILLON NOIR

C'est un procédé de fabrication et d'affinage long et exigeant qui va permettre au Roquefort Papillon de développer toute sa complexité organoleptique ainsi que l'immense richesse de ses arômes. Il sublimerait ainsi à merveille un plateau de fromage pour une fin de repas mais se marierait également parfaitement à des notes plus douces pour une consommation quotidienne : Poires, confitures de baies printanières ou encore directement incorporé à une sauce à laquelle il apporterait force et puissance pour sublimer un plat de viande ou de légumes. Bonne dégustation !

CODE	LAIT	TYPE	% M.G.	% HUM	FORMAT
450250	Lait entier de brebis cru	Pâte demi-ferme persillé	58%	55%	1 x 1,4 kg



LE PETIT FROMAGER

Délicieusement crémeux avec une texture soyeuse, Le Petit Fromager est fabriqué de la même manière que le Fromager d'Affinois phare Le Fromager, mais commodément façonné en cube. C'est un incontournable pour préparer un pique-nique ou pour inclure sur un simple plateau de fromages pour deux.

CODE	LAIT	TYPE	% M.G.	% HUM	FORMAT
460100	Lait de vache	Pâte molle à croûte fleurie	%	%	8 x 150 Gr



AFFINOIS EXCELLENCE

Un fromage au beurre! Ce fromage au beurre établit une nouvelle norme « d'excellence » pour le Fromager d'Affinois avec l'ajout d'encore plus de crème. La texture du fromage est divinement soyeuse, juste au moment où vous pensiez qu'elle ne pourrait pas être plus gourmande !

CODE	LAIT	TYPE	% M.G.	FORMAT
460165	Lait de vache pasteurisé	Pâte molle à croûte fleurie	71%	1 X 2 KG 9 x 165 Gr



SAINTE MAURE DE TOURAINE

Fromage roi du Val de France, son aire d'appellation est très étendue (4 départements). Sa finesse provient des riches pâturages et du climat doux des vallées de la Loire et du Cher. Sa réputation dure depuis des siècles et il possède la particularité d'être traversé par une paille dont le rôle est probablement d'éviter qu'il ne se casse lors du démoulage. Fromage de chèvre à pâte molle en forme de cylindre tronconique moulé à la louche. Sous sa couverture bleutée, vous y trouverez une pâte ivoire avec une goût caprin onctueux.

CODE	LAIT	TYPE	% M.G.	% HUM	FORMAT
470110	Lait de chèvre cru	Pâte molle à croûte fleurie cendré	24%	45%	5 x 250 Gr



VALENCAY

Fromage typique du Berry, l'aire d'appellation couvre une large partie de l'Indre. Son nom provient de la ville de Valençay, qui est étroitement liée à l'époque Empire et à Talleyrand, 1er ministre de Napoléon, qui a vécu au château de Valençay. L'obtention récente de l'AOP ne doit pas masquer la fabrication ancienne de ce fromage, dont l'origine remonte à plusieurs siècles. Fromage de chèvre à pâte molle en forme de pyramide tronquée. Sous sa couverture grise-bleutée à blanche se retrouve une pâte ivoire onctueuse et fondante.

CODE	LAIT	TYPE	% M.G.	% HUM	FORMAT
470130	Lait de chèvre cru	Pâte molle à croûte fleurie cendré	25%	45%	6 x 220 Gr



LA BUCHE DE LUCAY

L'un des formats les plus grandioses qu'ils produisent est ce fromage typique en forme de bûche qui tire son nom de la ville voisine de Luçay-le-Mâle. Le caillé frais et salé est recouvert de *Penicillium Candidum* et mûri dans des pièces humides pour favoriser la formation des moisissures d'une couche blanche et veloutée.

Transporté dans une « cloche » spéciale pour garantir la poursuite de la maturation du moule, ce chèvre présente un centre sec et friable entouré d'un anneau de fromage de chèvre affiné à pâte molle, le tout recouvert d'une croûte douce et veloutée. La saveur est riche et crémeuse avec une saveur traditionnelle de lait de chèvre.

CODE	LAIT	TYPE	% M.G.	% HUM	FORMAT
470140	Lait de chèvre pasteurisé	Pâte molle à croûte fleurie cendré	29%	45%	1 x 1 Kg



FROMAGERIE
ROUZAIRE



ROUZAIRE BRILLAT-SAVARIN

Fromage triple-crème, le Saint André offre des notes gourmandes et beurrées tout en présentant des saveurs riches pour un plaisir décomplexé. Sa croûte blanche et soyeuse s'équilibre parfaitement avec son cœur crayeux et le plaisir en bouche procuré par la pincée de sel n'est pas sans rappeler l'air soufflant sur les pâturages normands.

CODE	LAIT	TYPE	% M.G.	% HUM	FORMAT
480110	Lait de vache pasteurisé	Pâte molle à croûte fleurie	%	%	4 x 500 Gr



LINCET BRILLAT-SAVARIN

Le Brillat Savarin est un triple-crème fabriqué avec du bon lait de vache, auquel on a ajouté de la crème pour une texture fondante et un goût toujours plus doux. La croûte du Brillat Savarin est blanche-ivoire et douce car légèrement duveteuse. Ce fromage est particulièrement apprécié, il est un vrai nuage pour les papilles.

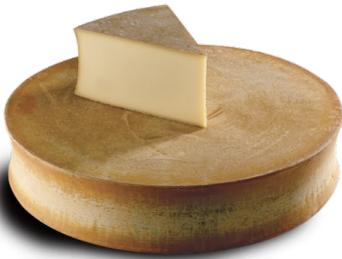
CODE	LAIT	TYPE	% M.G.	% HUM	FORMAT
490100	Lait de vache entier	Pâte molle à croûte fleurie	32%	%	6 X 200 G



LE DELICE DE BOURGOGNE

Fromage enrichi en crème au lait de vache à pâte molle et croûte fleurie avec une croûte duveteuse de couleur blanche et une pâte uniforme de couleur ivoire. Odeurs de champignon et de crème fraîche avec une texture fondante et onctueuse et une saveur légèrement acide (goût lactique) et salée aux arômes délicats de crème et de beurre

CODE	LAIT	TYPE	% M.G.	% HUM	FORMAT
490130	Lait de vache pasteurisé	Pâte molle à croûte fleurie	38%	50%	1 x 2 kg



BEAUFORT

Fabriqué au lait cru et entier de vache, le Beaufort AOP est une pâte pressée cuite. Sachez distinguer le Beaufort AOP fabriqué lorsque les vaches sont en vallée et le Beaufort AOP d'été, produit quand les vaches sont en pâturage et en alpage. Le Beaufort AOP Chalet d'Alpage est, quant à lui, élaboré en été en chalets d'alpage à plus de 1500 m, avec le lait d'un seul troupeau. Ce fromage est affiné pendant 5 mois au minimum et peut se prolonger jusqu'à plus de 12 mois, en cave fraîche et humide, avec salages, brossages et retournements réguliers. Il doit son talon concave au cercle de bois utilisé pour son moulage. Sous sa croûte jaune à brune, il dissimule une pâte lisse, ferme et fondante. Sa couleur varie de l'ivoire au jaune pâle. En bouche, il révèle un goût unique, riche de toute la diversité de la flore alpine.

CODE	LAIT	TYPE	% M.G.	% HUM	FORMAT
490100	Lait cru et entier de vache	Pâte molle à croûte fleurie	32%	%	1 X 5 KG



TOMME DE SAVOIE

Jadis fabriquée par les fermiers pour un usage domestique, la Tomme de Savoie IGP est le plus ancien des fromages de Savoie. Elle est le seul fromage sous signe de qualité à se décliner en différents taux de matières grasses. Pour la reconnaître, elle est marquée « Savoie » sur le pourtour de son talon. La Tomme de Savoie IGP possède une croûte grise, tachetée et fleurie, parfois tourmentée. Sa pâte blanche à jaune présente une texture à la fois ferme et souple. Si elle a de légères ouvertures, c'est un signe de bon déroulement des étapes de fabrication. Selon le degré d'affinage, elle peut développer un goût doux à puissant. Ce fromage s'affine 30 jours minimum, dans des caves naturelles de Savoie et de Haute-Savoie, avec frottage et retournement à la main 2 à 3 fois par semaine.

CODE	LAIT	TYPE	% M.G.	% HUM	FORMAT
500140	Lait cru de vache	Pâte pressée non cuite	30%	40%	1 X 1.3 KG



FROMAGERIE
RIVOIRE

RIVOIRE
JACQUEMIN

COMTÉ RIVOIRE

Depuis 1860, la société Rivoire-Jacquemin produit et fait vieillir le meilleur Comté. Le lait est produit par les agriculteurs locaux qui font paître leur bétail dans les herbes des montagnes. Les maîtres affineurs soignent le fromage en le faisant vieillir sur des planches d'épicéa des montagnes du Jura et frottent la croûte avec du sel marin de Guérande. Le fromage affiné pendant 18 mois qui en résulte est riche, fruité et complexe.

COMTÉ 6 MOIS (1/8 MEULE)

CODE	LAIT	TYPE	% M.G.	% HUM	FORMAT
510150	Lait de vache cru	Pâte ferme	35%	36%	1 x 4 Kg

COMTÉ 8 MOIS

CODE	LAIT	TYPE	% M.G.	% HUM	FORMAT
510100	Lait de vache cru	Pâte ferme	35%	36%	10 x 200 Gr

COMTÉ 10 MOIS

CODE	LAIT	TYPE	% M.G.	% HUM	FORMAT
510110	Lait de vache cru	Pâte ferme	35%	36%	1 x 4 Kg

COMTÉ 10 MOIS (1/8 MEULE)

CODE	LAIT	TYPE	% M.G.	% HUM	FORMAT
510120	Lait de vache cru	Pâte ferme	35%	36%	1 x 4 Kg

COMTÉ 15 MOIS (1/8 MEULE)

CODE	LAIT	TYPE	% M.G.	% HUM	FORMAT
510130	Lait de vache cru	Pâte ferme	35%	36%	1 x 4 Kg

COMTÉ 18 MOIS

CODE	LAIT	TYPE	% M.G.	% HUM	FORMAT
510140	Lait de vache cru	Pâte ferme	35%	36%	1 x 38 Kg



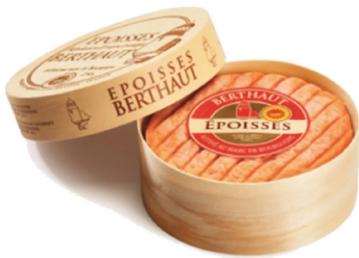


CROTTIN CHEVREFEUILLE

Un petit fromage de couleur ivoire à la surface ridée et à la texture veloutée. Basée dans le Périgord, Chevrefeuille est spécialisée dans le fromage de chèvre à fermentation lactique lente.

Une texture douce et dense avec des saveurs lactiques nettes complétées par une saveur d'agrumes.

CODE	LAIT	% M.G	FORMAT
530120	Chèvre	25%	15 X 60 G



EPOISSES AOP BERTHAUT

Né il y a 500 ans en Bourgogne, l'Epoisses est un fromage unique, devenu AOC en 1991 et AOC en 2003.

Pâte molle à caillé lactique au lait entier, il est frotté en 7 et 9 fois durant les 5 à 6 semaines d'affinage avec du Marc de Bourgogne

CODE	LAIT	TYPE	% M.G.	FORMAT
530140	Lait de vache pasteurisé	Pâte molle	23%	6 X 250 G



AOP CANTAL ENTRE-DEUX

Fromage fruité, saveur douce ou prononcée suivant l'affinage qui dure de 90 à 210 jours, le Cantal entre deux est le doyen des fromages de Haute Auvergne. Sa pâte généreuse légèrement dorée et sa croute fleurie font de lui un fromage d'exception.

CODE	LAIT	TYPE	% M.G.	FORMAT
530180	Lait de vache pasteurisé	Pâte pressée non cuite	30%	1 X 5 KG



FOURME D'AMBERT

La Fourme d'Ambert est produite en Auvergne, entre 600 et 1600 m d'altitude, sur la zone de montagne du Puy-de-Dôme et du Cantal. La richesse et la biodiversité de ce terroir lui confèrent son parfum subtil et délicat. Elle est fabriquée à partir du lait de vaches nourries à base d'herbe provenant exclusivement de la zone d'appellation. Pour obtenir le persillage (le bleuissement) de la Fourme d'Ambert, le lait estensemencé avec un champignon, le Penicillium Roqueforti, qui a besoin d'espaces et d'oxygène pour se développer. Un fromage bleu tout en douceur.

CODE	LAIT	TYPE	% M.G.	FORMAT
530200	Lait entier de brebis cru	Pâte persillé	28%	1 X 5 KG



WWW.FROMAGESCDA.COM

 info@fromagescda.com

 1-866-448-7997

Fromages

FINS & ~

ARTISANS

