

NOS VALEURS ONT DU GOÛT



LA FROMAGERIE FAMILIALE

■ LA FROMAGERIE ■ LES FROMAGES ■ LES BEURRES

www.bonsmayennais.fr

LA FROMAGERIE

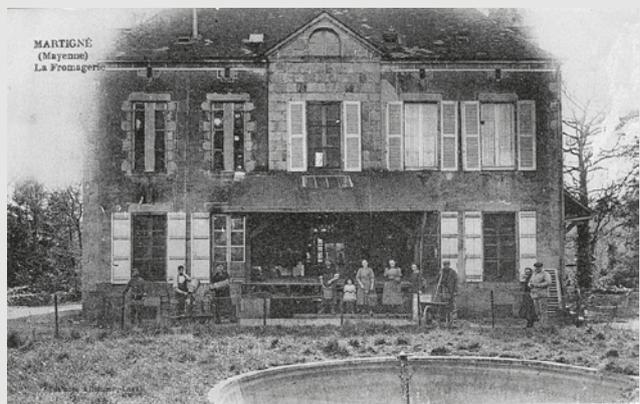
Un patrimoine
Des valeurs
Du goût !

VAUBERNIER

LA FROMAGERIE FAMILIALE

DEPUIS 1912

C'est en 1912 que la fromagerie du Bois Belleray est créée dans le château qui porte le même nom. Alphonse DRÉZEN prend la direction de l'entreprise en 1936 ; c'est également à cette époque qu'elle change de nom pour devenir la fromagerie VAUBERNIER. Aujourd'hui, la fromagerie **VAUBERNIER est toujours une entreprise familiale et indépendante** dirigée par Jean DRÉZEN et sa fille Catherine, qui représente la 3ème génération aux commandes de l'entreprise.



INDÉPENDANTE

ATTACHÉE À SON TERROIR



Implantée au coeur du bocage mayennais, la fromagerie Vaubernier **participe activement au développement économique** de son terroir.

Chaque jour, nous collectons notre lait frais chez 250 producteurs, dans **un rayon de 40 km** autour de la fromagerie, ce qui nous permet de garantir la qualité, l'authenticité et la traçabilité de notre matière première. À Martigné sur Mayenne, ce sont près de **120 salariés** qui font appel au quotidien à leur savoir-faire pour fabriquer nos beurres, nos fromages et notamment le fameux **Camembert Bons Mayennais**, produit emblématique de la fromagerie.



BOCAGE MAYENNAIS

VAUBERNIER

LA FROMAGERIE FAMILIALE

+ 100 ANS
DE DE TRADITION
FROMAGÈRE



Depuis 1912, **nous perpétuons une recette traditionnelle** avec du lait, des ferments et juste ce qu'il faut de sel, ce qui confère à nos fromages tout leur caractère. Au cours de leur affinage, nous leur apportons le plus grand soin, en les retournant toujours à la main et en contrôlant en permanence la température et l'hygrométrie des hâloirs. Leur texture, ferme au départ, devient crémeuse et leur goût franc s'affirme.

Notre savoir-faire est transmis de génération en génération par nos maîtres fromagers, pour offrir à nos consommateurs un fromage **généreux et de qualité**.

Nous avons mis au service de notre recette traditionnelle des équipements modernes et performants, qui permettent de garantir une parfaite maîtrise des procédés de fabrication.

Chaque jour, nous mettons en œuvre près de 500 analyses, de la collecte du lait jusqu'aux produits finis. Nous garantissons la qualité de nos produits au travers de différentes certifications telles que IFS, BIO...

Ce sont près de 7 000 tonnes de fromage à pâte molle et 500 tonnes de beurre qui sont fabriquées chaque année.



QUALITÉ
TRAÇABILITÉ

7500 TONNES PRODUITES / AN



VAUBERNIER

LA FROMAGERIE FAMILIALE

EN

DÉVELOPPEMENT

En France, la fromagerie Vaubernier est présente dans toutes les enseignes de la grande distribution et ses **produits à la marque Bons Mayennais** sont incontournables dans les rayons du Grand-Ouest. Notre partenariat avec la **GMS** s'exprime également au travers des **Marques de Distributeurs** pour lesquelles nous fabriquons des produits sur-mesure.

Nos gammes de fromages portant **les marques Main'Or et Le Château du Bois Belleray** sont principalement destinées à une clientèle de restaurateurs, de revendeurs traditionnels ou aux collectivités.

Depuis 2012, les Bons Mayennais s'exportent à travers le monde et vous pouvez les trouver dans de nombreux pays européens, mais également sur des destinations plus lointaines comme l'Australie, la Corée du Sud, l'Amérique du Nord et les Antilles...

Toutes nos équipes sont à votre écoute pour développer de nouveaux produits adaptés à votre marché.

NOUS SOMMES
PRÉSENTS SUR
4 CONTINENTS



LES FROMAGES ET BEURRES BONS MAYENNAIS

LES FROMAGES CLASSIQUES

LES FROMAGES À CHAUFFER ET PICORER

LES SPÉCIALITÉS

LES FROMAGES BIO

LES FROMAGES RÉDUITS EN SEL

LES FROMAGES ALLÉGÉS

LES BEURRES

LE PETIT CAMEMBERT 150g

LE CAMEMBERT 250g



Le Camembert BONS MAYENNAIS est la star incontestée des bons plateaux de fromage.

Il est fabriqué avec du lait pasteurisé exclusivement collecté en Mayenne, des ferments lactiques, de la présure et juste ce qu'il faut de sel.

Notre recette traditionnelle lui confère saveur et onctuosité. Tout au long de son affinage, sa texture ferme au départ, devient crémeuse et son goût franc et lacté s'affirme.

Le Camembert BONS MAYENNAIS est disponible en 250 g et en 150 g.

incontestée

Recette

traditionnelle



INFORMATIONS

INFORMATIONS LOGISTIQUES	CAMEMBERT 250 g EN CAISSE DE 12	CAMEMBERT 250 g EN CAISSE DE 30	PETIT CAMEMBERT 150 g EN CAISSE DE 12
POIDS BRUT DE L'UVC (g)	268	268	162
DIMENSION DE L'UVC (cm)	Ø 11 * 4	Ø 11 * 4	Ø 8.6 * 4
POIDS BRUT MOYEN DU COLIS (kg)	3.37	8.37	2.05
DIMENSION DU COLIS (cm)	37.4 * 24 * 10.2	59 * 25 * 13.8	29 * 18.8 * 10
POIDS BRUT MOYEN DE LA PALETTE (kg)	424	522	479
HAUTEUR TOTALE DE LA PALETTE (m)	1.39	1.55	1.57
NBRE D'UNITES PAR PALETTE	1 440	1 800	2 688
NBRE DE COLIS / COUCHE	10	6	16
NBRE DE COLIS / PALETTE	120	60	224
NBRE DE COUCHE / PALETTE	12	10	14
D.L.U.O GARANTIE ENTREPOT (jours)	30	30	30
GTIN-13	3 27524 031201 6		3 27524 031203 0
GTIN-14 CARTON	6 327524 031201 8	5 327524 031201 1	6 327524 031203 2
TYPE DE PALETTE	EUROPE 1200 * 800		
CODE DOUANIER	04 06 90 82 00		04 06 90 92 00

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	Pour 100 g	
Energie	1 154 kJ / 278 kcal	1 322 kJ / 319 kcal
Matières grasses	22 g	27 g
dont acides gras saturés	17 g	20 g
Glucides	< 0.5 g	< 0.5 g
dont sucres	< 0.5 g	< 0.5 g
Protéines	20 g	19 g
Sel	1.5 g	1.5 g

LE COULOMMIERS

350g



Doux

Le Coulommiers BONS MAYENNAIS est le fromage idéal pour toute la famille.

Retourné à la main au cours de son affinage, le Coulommiers révèle sous sa croûte fine et blanche, une texture fondante et crémeuse.

crémeux

Recette traditionnelle



INFORMATIONS

INFORMATIONS LOGISTIQUES	COULOMMIERS 350 g EN CAISSE DE 12
POIDS BRUT DE L'UVC (g)	374
DIMENSION DE L'UVC (cm)	Ø 12.9 * 4
POIDS BRUT MOYEN DU COLIS (kg)	4.68
DIMENSION DU COLIS (cm)	44 * 28 * 10.4
POIDS BRUT MOYEN DE LA PALETTE (kg)	385
HAUTEUR TOTALE DE LA PALETTE (m)	1.52
NBRE D'UNITES PAR PALETTE	936
NBRE DE COLIS / COUCHE	6
NBRE DE COLIS / PALETTE	78
NBRE DE COUCHE / PALETTE	13
D.L.U.O GARANTIE ENTREPOT (jours)	30
GTIN-13	3 27524 031231 3
GTIN-14 CARTON	6 327524 031231 5
TYPE DE PALETTE	EUROPE 1200 * 800
CODE DOUANIER	04 06 90 92 00
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	Pour 100 g
Energie	1 174 kJ / 283 kcal
Matières grasses	23 g
dont acides gras saturés	17 g
Glucides	< 0.5 g
dont sucres	< 0.5 g
Protéines	19 g
Sel	1.4 g

LE PETIT BRIE 500g ET LE BRIE 1 kg



Goût

Nos Bries sont fabriqués avec du lait pasteurisé collecté à proximité de la fromagerie, des ferments, de la présure et un peu de sel.

Sa fine croûte blanche, sa texture crémeuse et son goût lacté, font des Bries BONS MAYENNAIS les fromages idéaux pour les repas ou les pique-niques en famille ou entre amis !

Le Brie 1 kg est délicatement enveloppé dans une feuille de protection, le Petit Brie 500 g est quant à lui proposé dans une boîte en bois.

& finesse

Recette

traditionnelle



INFORMATIONS

INFORMATIONS LOGISTIQUES	PETIT BRIE 500 g EN CAISSE DE 8	BRIE 1k g EN CAISSE DE 4
POIDS BRUT DE L'UVC (g)	536	1 010
DIMENSION DE L'UVC (cm)	Ø 14 * 4	Ø 20.5 * 4
POIDS BRUT MOYEN DU COLIS (kg)	4.48	4.26
DIMENSION DU COLIS (cm)	44 * 28 * 10.4	44 * 28 * 11.5
POIDS BRUT MOYEN DE LA PALETTE (kg)	369	352
HAUTEUR TOTALE DE LA PALETTE (m)	1.52	1.67
NBRE D'UNITES PAR PALETTE	624	312
NBRE DE COLIS / COUCHE	6	6
NBRE DE COLIS / PALETTE	78	78
NBRE DE COUCHE / PALETTE	13	13
D.L.U.O GARANTIE ENTREPOT (jours)	30	30
GTIN-13	3 27524 031222 1	3 27524 031251 1
GTIN-14 CARTON	8 327524 031222 7	4 327524 031251 9
TYPE DE PALETTE	EUROPE 1200 * 800	
CODE DOUANIER	04 06 90 92 00	04 06 90 84 00
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	Pour 100 g	
Energie	1 305 kJ / 315 kcal	
Matières grasses	27 g	
dont acides gras saturés	20 g	
Glucides	< 0.5 g	
dont sucres	< 0.5 g	
Protéines	18 g	
Sel	1.5 g	

LES BONS MAYENNAIS À CHAUFFER 200g



À partager toute l'année

Les BONS MAYENNAIS À CHAUFFER sont des fromages adaptés à la cuisson **au four et au barbecue**. La recette leur confère une texture généreusement onctueuse sous une croûte fine. Ce sont des fromages à partager en bouchées apéritives ou en cœur de repas avec une salade ou de la charcuterie.

Les BONS MAYENNAIS À CHAUFFER vous sont proposés **Nature** pour le plaisir de tous, mais également aromatisés au **Poivre 4 saisons** ou à l'**Ail et aux Fines Herbes** pour une saveur finement relevée.

La boîte en bois sans agrafes est adaptée à une cuisson au four ou au barbecue. Elle permet également de picorer et de partager le fromage directement dans sa boîte.

Les BONS MAYENNAIS À CHAUFFER et PICORER, sont la promesse d'un moment de partage en toute convivialité tout au long de l'année.

Une façon moderne de consommer un fromage traditionnel.



À CHAUFFER ET PICORER

Recette

spéciale cuisson



INFORMATIONS

INFORMATIONS LOGISTIQUES	A CHAUFFER NATURE 200 g EN CAISSE DE 6	A CHAUFFER POIVRE 200 g EN CAISSE DE 6	A CHAUFFER AFH 200 g EN CAISSE DE 6
POIDS BRUT DE L'UVC (g)	227	227	227
DIMENSION DE L'UVC (cm)	Ø 11 * 3	Ø 11 * 3	Ø 11 * 3
POIDS BRUT MOYEN DU COLIS (kg)	1.52	1.52	1.52
DIMENSION DU COLIS (cm)	37.4 * 24 * 10.2	37.4 * 24 * 10.2	37.4 * 24 * 10.2
POIDS BRUT MOYEN DE LA PALETTE (kg)	202	202	202
HAUTEUR TOTALE DE LA PALETTE (m)	1.39	1.39	1.39
NBRE D'UNITES PAR PALETTE	720	720	720
NBRE DE COLIS / COUCHE	10	10	10
NBRE DE COLIS / PALETTE	120	120	120
NBRE DE COUCHE / PALETTE	12	12	12
D.L.U.O GARANTIE ENTREPOT (jours)	30	30	30
GTIN-13	3 27524 031243 6	3 27524 031242 9	3 27524 031244 3
GTIN-14 CARTON	4 327524 031243 4	4 327524 031242 7	4 327524 031244 1
TYPE DE PALETTE	EUROPE 1200 * 800		
CODE DOUANIER	04 06 90 92 00	04 06 90 92 00	04 06 90 92 00
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	Pour 100 g	Pour 100 g	Pour 100 g
Energie	1 325 kJ / 320 kcal	1 322 kJ / 319 kcal	1 332 kJ / 321 kcal
Matières grasses	28 g	27 g	27 g
dont acides gras saturés	19 g	19 g	19 g
Glucides	< 0.5 g	2 g	1.6 g
dont sucres	< 0.5 g	< 0.5 g	< 0.5 g
Protéines	17 g	17 g	18 g
Sel	1.3 g	1.3 g	1.3 g

LE LINGOT

180g



Texture

Le Lingot est un fromage de tradition élaboré avec du lait pasteurisé, collecté dans le bocage mayennais. Sous sa croûte fine et ambrée, Le Lingot BONS MAYENNAIS dévoile une texture fondante et un goût finement typé. Il révèle tout son caractère au cours de son affinage.

Notre maître fromager transmet avec passion les gestes de fabrication de ce fromage : des ferments sélectionnés avec patience, une recette traditionnelle et un affinage permettent de préserver le goût de l'authentique.

Le Lingot a obtenu la reconnaissance des professionnels en obtenant plusieurs récompenses au concours agricole pour sa qualité gustative.

fondante



Recette

traditionnelle



INFORMATIONS

INFORMATIONS LOGISTIQUES	LE LINGOT 180 g EN CAISSE DE 4	LE LINGOT 180 g EN CAISSE DE 8
POIDS BRUT DE L'UVC (g)	199	199
DIMENSION DE L'UVC (cm)	11.5 * 7.5 * 3	11.5 * 7.5 * 3
POIDS BRUT MOYEN DU COLIS (kg)	0.87	1.70
DIMENSION DU COLIS (cm)	28.7 * 19.1 * 5.8	29 * 18.8 * 10
POIDS BRUT MOYEN DE LA PALETTE (kg)	368	400
HAUTEUR TOTALE DE LA PALETTE (m)	1.62	1.57
NBRE D'UNITES PAR PALETTE	1 600	1 792
NBRE DE COLIS / COUCHE	16	16
NBRE DE COLIS / PALETTE	400	224
NBRE DE COUCHE / PALETTE	25	14
D.L.U.O GARANTIE ENTREPOT (jours)	30	30
GTIN-13	3 27524 031311 2	
GTIN-14 CARTON	1 327524 031311 9	3 327524 031311 3
TYPE DE PALETTE	EUROPE 1200 * 800	
CODE DOUANIER	04 06 90 92 00	
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	Pour 100 g	
Energie	1 342 kJ / 324 kcal	
Matières grasses	28 g	
dont acides gras saturés	21 g	
Glucides	< 0.5 g	
dont sucres	< 0.5 g	
Protéines	18 g	
Sel	1.5 g	

LE CARRÉ

200g



Bouchées

apéritives

Le Carré BONS MAYENNAIS est fabriqué avec du lait pasteurisé collecté en Mayenne. Sous une croûte d'une pure blancheur, il dévoile une pâte crémeuse et un goût doux finement lacté. Son format est idéal pour le partager entre amis ou en famille. Il peut être consommé en fin de repas, en encas, en bouchées apéritives sur un pain toasté...

Recette

traditionnelle



INFORMATIONS

INFORMATIONS LOGISTIQUES	LE CARRE 200 g EN CAISSE DE 6
POIDS BRUT DE L'UVC (g)	202
DIMENSION DE L'UVC (cm)	9 * 9 * 3
POIDS BRUT MOYEN DU COLIS	1.29
DIMENSION DU COLIS (cm)	28.7 * 19.1 * 5.8
POIDS BRUT MOYEN DE LA PALETTE (kg)	536
HAUTEUR TOTALE DE LA PALETTE (m)	1.62
NBRE D'UNITES PAR PALETTE	2 400
NBRE DE COLIS / COUCHE	16
NBRE DE COLIS / PALETTE	400
NBRE DE COUCHE / PALETTE	25
D.L.U.O GARANTIE ENTREPOT (jours)	30
GTIN-13	3 27524 031249 8
GTIN-14 CARTON	4 327524 031249 6
TYPE DE PALETTE	EUROPE 1200 * 800
CODE DOUANIER	04 06 90 92 00
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	Pour 100 g
Energie	1 322 kJ / 319 kcal
Matières grasses	27 g
dont acides gras saturés	20 g
Glucides	< 0.5 g
dont sucres	< 0.5 g
Protéines	19 g
Sel	1.5 g

LE P'TIT BIO

150g



Lait entier

Le P'tit bio BONS MAYENNAIS est fabriqué avec du lait bio entier pasteurisé, collecté en Mayenne.

Nous utilisons exclusivement du lait frais entier bio, ce qui confère à notre fromage un goût riche et authentique.

Le P'tit Bio s'inscrit dans la continuité des valeurs de la fromagerie, respectueuse de la nature et de l'environnement.

bio pasteurisé

Recette

100% nature



INFORMATIONS

INFORMATIONS LOGISTIQUES	LE P'TIT BIO 150 g EN CAISSE DE 6	LE P'TIT BIO 150 g EN CAISSE DE 12
POIDS BRUT DE L'UVC (g)	161	161
DIMENSION DE L'UVC (cm)	Ø 8.6 * 4	Ø 8.6 * 4
POIDS BRUT MOYEN DU COLIS (kg)	1.04	2.04
DIMENSION DU COLIS (cm)	28.7 * 19.1 * 5.8	29 * 18.8 * 10
POIDS BRUT MOYEN DE LA PALETTE (kg)	438	477
HAUTEUR TOTALE DE LA PALETTE (m)	1.62	1.57
NBRE D'UNITES PAR PALETTE	2 400	2 688
NBRE DE COLIS / COUCHE	16	16
NBRE DE COLIS / PALETTE	400	224
NBRE DE COUCHE / PALETTE	25	14
D.L.U.O GARANTIE ENTREPOT (jours)	30	30
GTIN-13	3 27524 041100 9	
GTIN-14 CARTON	4 327524 041100 7	6 327524 041100 1
TYPE DE PALETTE	EUROPE 1200 * 800	
CODE DOUANIER	04 06 90 92 00	
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	Pour 100 g	
Energie	1 322 kJ / 319 kcal	
Matières grasses	27 g	
dont acides gras saturés	20 g	
Glucides	< 0.5 g	
dont sucres	< 0.5 g	
Protéines	19 g	
Sel	1.5 g	

LE CAMEMBERT RÉDUIT EN SEL 250g LE COULOMMIERS RÉDUIT EN SEL 350g



Goût

Découvrez le plaisir d'un Camembert et d'un Coulommiers avec 30% de sel en moins, mais riches en saveur.

Vaubernier a été précurseur en proposant le premier camembert réduit en sel.

Du lait pasteurisé, des ferments lactiques spécialement sélectionnés, de la présure, moins de sel et rien d'autre. Nous n'ajoutons surtout pas d'exhausteur de goût !

saveur

Recette

traditionnelle



INFORMATIONS

INFORMATIONS LOGISTIQUES	CAMEMBERT -30% 250 g EN CAISSE DE 6	CAMEMBERT -30% 250 g EN CAISSE DE 12	COULOMMIERS -30% 350 g EN CAISSE DE 6	COULOMMIERS -30% 350 g EN CAISSE DE 12
POIDS BRUT DE L'UVC (g)	266	266	374	374
DIMENSION DE L'UVC (cm)	Ø 11 * 4	Ø 11 * 4	Ø 12.9 * 4	Ø 12.9 * 4
POIDS BRUT MOYEN DU COLIS (kg)	1.75	3.35	2.43	4.68
DIMENSION DU COLIS (cm)	37.4 * 24 * 10.2	37 * 24 * 10.2	44 * 28 * 10.4	44 * 28 * 10.4
POIDS BRUT MOYEN DE LA PALETTE (kg)	230	422	210	385
HAUTEUR TOTALE DE LA PALETTE (m)	1.39	1.39	1.52	1.52
NBRE D'UNITES PAR PALETTE	720	1 440	468	936
NBRE DE COLIS / COUCHE	10	10	6	6
NBRE DE COLIS / PALETTE	120	120	78	78
NBRE DE COUCHE / PALETTE	12	12	13	13
D.L.U.O GARANTIE ENTREPOT (jours)	30	30	30	30
GTIN-13	3 27524 031301 3	3 27524 031301 3	3 27524 031233 7	3 27524 031233 7
GTIN-14 CARTON	4 327524 031301 1	6 327524 031301 5	4 327524 031233 5	6 327524 031233 9
TYPE DE PALETTE	EUROPE 1200 * 800			
CODE DOUANIER	04 06 90 82 00		04 06 90 92 00	
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES		Pour 100 g		
Energie	1 200 kJ / 289 kcal		1 171 kJ / 282 kcal	
Matières grasses	23 g		22 g	
dont acides gras saturés	17 g		17 g	
Glucides	0.5 g		< 0.5 g	
dont sucres	0.5 g		< 0.5 g	
Protéines	20 g		21 g	
Sel	1 g		1 g	

LE LÉGER

250g



Avec seulement 11% de matière grasse, Le Léger BONS MAYENNAIS est une réponse aux consommateurs cherchant à maîtriser leur apport calorique tout en gardant le plaisir d'un bon fromage simple et nature.

mais pas en plaisir

Recette

traditionnelle



INFORMATIONS

INFORMATIONS LOGISTIQUES	LE LEGER 250 g EN CAISSE DE 12
POIDS BRUT DE L'UVC (g)	266
DIMENSION DE L'UVC (cm)	Ø 11 * 4
POIDS BRUT MOYEN DU COLIS	3.35
DIMENSION DU COLIS (cm)	37.4 * 24 * 10.2
POIDS BRUT MOYEN DE LA PALETTE (kg)	422
HAUTEUR TOTALE DE LA PALETTE (m)	1.39
NBRE D'UNITES PAR PALETTE	1 440
NBRE DE COLIS / COUCHE	10
NBRE DE COLIS / PALETTE	120
NBRE DE COUCHE / PALETTE	12
D.L.U.O GARANTIE ENTREPOT (jours)	30
GTIN-13	3 27524 031202 3
GTIN-14 CARTON	6 327524 031202 5
CODE DOUANIER	04 06 90 92 00
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	Pour 100 g
Energie	841 kJ / 201 kcal
Matières grasses	11 g
dont acides gras saturés	8.6 g
Glucides	0.5 g
dont sucres	0.5 g
Protéines	25 g
Sel	1.5 g

LE BEURRE DOUX ET DEMI-SEL

250g ET 500g



Tartiner

Le Beurre BONS MAYENNAIS est un beurre de qualité, tendre et riche en goût.

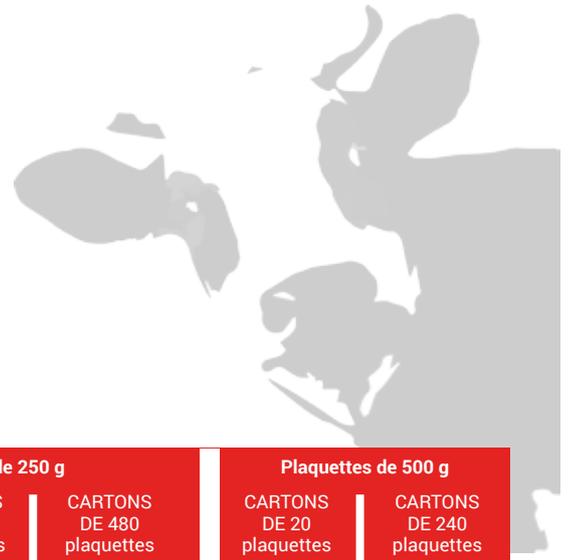
Doux ou Demi-sel, il existe en plaquettes de 250 g et 500 g.

Le beurre BONS MAYENNAIS est idéal pour cuisiner et tartiner.

Notre beurre Doux BONS MAYENNAIS a été récompensé pour sa qualité gustative par une médaille d'or au concours général agricole 2016.

Cuisiner

LES BEURRES



INFORMATIONS

INFORMATIONS LOGISTIQUES	Plaquettes de 250 g			Plaquettes de 500 g	
	CARTONS DE 20 plaquettes	CARTONS DE 40 plaquettes	CARTONS DE 480 plaquettes	CARTONS DE 20 plaquettes	CARTONS DE 240 plaquettes
POIDS BRUT DE L'UVC (g)	252	252	252	503	503
DIMENSION DE L'UVC (cm)	10.8*6.3*3.9	10.8*6.3*3.9	10.8*6.3*3.9	13.5*7.2*5.2	13.5*7.2*5.2
POIDS BRUT MOYEN DU COLIS (kg)	5.2	10.3	122	10	122
DIMENSION DU COLIS (cm)	32.6*23*9	32.6*23*16.2	58.6*38.36*71.6	37.6*27.6*10.4	58.6*38.36*71.6
POIDS BRUT MOYEN DE LA PALETTE (kg)	332	812	142	525	142
HAUTEUR TOTALE DE LA PALETTE (m)	0.62	1.30	0.79	0.90	0.79
NBRE D'UNITES PAR PALETTE	1 200	3 080	480	980	240
NBRE DE COLIS / COUCHE	12	11	-	7	-
NBRE DE COLIS / PALETTE	60	77	-	49	-
NBRE DE COUCHE / PALETTE	5	7	16	7	12
NBRE DE PLAQUETTE / COUCHE	-	-	30	-	20
D.L.U.O GARANTIE ENTREPOT (jours)	30	30	30	30	30
GTIN-13 DEMI-SEL	3 27524 022625 2	3 27524 022625 2	3 27524 022625 2	3 27524 022650 4	3 27524 022650 4
GTIN-13 DOUX	3 27524 021625 3	3 27524 021625 3	3 27524 021625 3	3 27524 021650 5	3 27524 021650 5
GTIN-14 DEMI-SEL	4 327524 022625 0	5 327524 022625 7	6 327524 022625 4	5 327524 022650 9	6 327524 022650 6
GTIN-14 DOUX	4 327524 021625 1	5 327524 021625 8	6 327524 021625 5	5 327524 021650 0	6 327524 021650 7
TYPE DE PALETTE	EUROPE 1200 * 800				
CODE DOUANIER	04 05 10 11 00				

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	Pour 100 g DOUX	Pour 100 g DEMI-SEL
Energie	3 060 kJ / 744 kcal	2 979 kJ / 724 kcal
Matières grasses	82 g	80 g
dont acides gras saturés	58 g	56 g
Glucides	0.8 g	0.5 g
dont sucres	0.8 g	0.5 g
Protéines	0.7 g	0.6 g
Sel	< 0.1 g	1.85 g

NOS AUTRES MARQUES

LES FROMAGES MAIN'OR

LES FROMAGES LE CHÂTEAU DU BOIS
BELLERAY

LES BEURRES QUALIBEUR ET VALORY

LE CAMEMBERT MAIN'OR 250g

LE COULOMMIERS MAIN'OR 350g



Qualité authenticité

Le Camembert et le Coulommiers MAIN'OR sont des produits destinés principalement au réseau RHD et à l'Export.

Ils sont fabriqués à Martigné sur Mayenne avec du lait collecté dans un rayon de 40 km autour de la fromagerie, des ferments, de la présure et un peu de sel.

Synonymes de qualité et d'authenticité, la texture et le goût de ces fromages évoluent au cours de leur affinage en révélant tout leur caractère.

LES FROMAGES MAIN'OR

Recette lactique



INFORMATIONS

INFORMATIONS LOGISTIQUES	CAMEMBERT MAIN'OR 250 g EN CAISSE DE 6	CAMEMBERT MAIN'OR 250 g EN CAISSE DE 12	CAMEMBERT MAIN'OR 250 g EN CAISSE DE 30	COULOMMIERS MAIN'OR 350 g EN CAISSE DE 12
POIDS BRUT DE L'UVC (g)	267	267	267	374
DIMENSION DE L'UVC (cm)	Ø 11 * 4	Ø 11 * 4	Ø 11 * 4	Ø 12.9 * 3.6
POIDS BRUT MOYEN DU COLIS (kg)	1.75	3.35	8.33	4.68
DIMENSION DU COLIS (cm)	37.4 * 24 * 10.2	37.4 * 24 * 10.2	59 * 25 * 13.8	44 * 28 * 10.4
POIDS BRUT MOYEN DE LA PALETTE (kg)	230	422	520	385
HAUTEUR TOTALE DE LA PALETTE (m)	1.39	1.39	1.55	1.52
NBRE D'UNITES PAR PALETTE	720	1 440	1 800	936
NBRE DE COLIS / COUCHE	10	10	6	6
NBRE DE COLIS / PALETTE	120	120	60	78
NBRE DE COUCHE / PALETTE	12	12	10	13
D.L.U.O GARANTIE ENTREPOT (jours)	30	30	30	30
GTIN-13	3 27524 031211 5	3 27524 031211 5	3 27524 031211 5	3 27524 031212 2
GTIN-14 CARTON	4 327524 031211 3	6 327524 031211 7	5 327524 031211 0	6 327524 031212 4
TYPE DE PALETTE	EUROPE 1200 * 800			
CODE DOUANIER	04 06 90 82 00	04 06 90 82 00	04 06 90 82 00	04 06 90 92 00

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	Pour 100 g	
Energie	1 163 kJ / 280 kcal	1 163 kJ / 280 kcal
Matières grasses	22 g	22 g
dont acides gras saturés	17 g	16 g
Glucides	0.5 g	0.5 g
dont sucres	0.5 g	0.5 g
Protéines	20 g	20 g
Sel	1.5 g	1.5 g

LE CAMEMBERT SUR FEUILLE MAIN'OR 240G



Produit régional

Le Camembert sur feuille MAIN'OR est particulièrement adapté à l'utilisation en restauration et dans les collectivités.

C'est un produit régional, fabriqué sur notre site de production, à Martigné sur Mayenne, avec du lait collecté dans un rayon de 40 km autour de la fromagerie.

Sa texture lactique permet une découpe facile et une bonne tenue des portions (8 portions de 30 g dans un fromage).

Ni fond de boîte, ni couvercle... le Camembert sur feuille MAIN'OR est uniquement enveloppé dans un emballage papier permettant ainsi de réduire les déchets et les coûts, tout en assurant une bonne protection du produit.

Recette

lactique



INFORMATIONS

INFORMATIONS LOGISTIQUES	CAMEMBERT SUR FEUILLE MAIN'OR 240 g EN CAISSE DE 12
POIDS BRUT DE L'UVC (g)	243
DIMENSION DE L'UVC (cm)	Ø 11 * 4
POIDS BRUT MOYEN DU COLIS (kg)	3.07
DIMENSION DU COLIS (cm)	37.4 * 24 * 10.2
POIDS BRUT MOYEN DE LA PALETTE (kg)	389
HAUTEUR TOTALE DE LA PALETTE (m)	1.39
NBRE D'UNITES PAR PALETTE	1440
NBRE DE COLIS / COUCHE	10
NBRE DE COLIS / PALETTE	120
NBRE DE COUCHE / PALETTE	12
D.L.U.O GARANTIE ENTREPOT (jours)	30
GTIN-13	3 275240 31213 9
GTIN-14 CARTON	6 3275240 31213 1
TYPE DE PALETTE	EUROPE 1200 * 800
CODE DOUANIER	04 06 90 82 00
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	Pour 100 g
Energie	1 163 kJ / 280 kcal
Matières grasses	22 g
dont acides gras saturés	17 g
Glucides	0.5 g
dont sucres	0.5 g
Protéines	20 g
Sel	1.5 g

LE CAMEMBERT, LE COULOMMIERS ET LE BRIE LE CHÂTEAU DU BOIS BELLERAY



Marque ancrée

Créée dans les années 1930, « LE CHÂTEAU DU BOIS BELLERAY » est une marque ancrée dans l'histoire de la fromagerie.

La gamme LE CHÂTEAU DU BOIS BELLERAY est particulièrement adaptée à une clientèle de restaurateurs, de revendeurs traditionnels et aux collectivités.

Elle se compose de trois fromages :

- Le camembert LE CHÂTEAU DU BOIS BELLERAY 240 g,
- Le coulommiers LE CHÂTEAU DU BOIS BELLERAY 300 g,
- Le brie LE CHÂTEAU DU BOIS BELLERAY 850 g.

Ces fromages sont produits sur notre site, à Martigné sur Mayenne, avec du lait pasteurisé, des ferments lactiques, de la présure et un peu de sel.

LES FROMAGES

LE CHÂTEAU DU BOIS BELLERAY

Recette

lactique



INFORMATIONS

INFORMATIONS LOGISTIQUES	CAMBERT LE CHÂTEAU DU BOIS BELLERAY 240 g EN CAISSE DE 30	COULOMMIERS LE CHÂTEAU DU BOIS BELLERAY 300 g EN CAISSE DE 12	BRIE LE CHÂTEAU DU BOIS BELLERAY 850 g EN CAISSE DE 4
POIDS BRUT DE L'UVC (g)	257	324	860
DIMENSION DE L'UVC (cm)	Ø 11 * 3.4	Ø 12.9 * 3.4	Ø 20.5 * 3
POIDS BRUT MOYEN DU COLIS (kg)	8.05	4.11	3.66
DIMENSION DU COLIS (cm)	59 * 25 * 13.8	44 * 28 * 11.5	44 * 28 * 11.5
POIDS BRUT MOYEN DE LA PALETTE (kg)	503	341	306
HAUTEUR TOTALE DE LA PALETTE (m)	1.55	1.67	1.67
NBRE D'UNITES PAR PALETTE	1800	936	312
NBRE DE COLIS / COUCHE	6	6	6
NBRE DE COLIS / PALETTE	60	78	78
NBRE DE COUCHE / PALETTE	10	13	13
D.L.U.O GARANTIE ENTREPOT (jours)	30	30	30
GTIN-13	3 27524 031210 8	3 27524 031281 8	3 27524 031221 4
GTIN-14 CARTON	5 327524 031210 3	6 327524 031281 0	4 327524 031221 2
TYPE DE PALETTE	EUROPE 1200 * 800		
CODE DOUANIER	04 06 90 82 00	04 06 90 92 00	04 06 90 84 00
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	Pour 100 g		
Energie	1 154 kJ / 278 kcal	1 154 kJ / 278 kcal	1 305kJ / 315 kcal
Matières grasses	22 g	22 g	27 g
dont acides gras saturés	17 g	17 g	20 g
Glucides	< 0.5 g	< 0.5 g	< 0.5 g
dont sucres	< 0.5 g	< 0.5 g	< 0.5 g
Protéines	20 g	20 g	18 g
Sel	1.5 g	1.5 g	1.5 g

LE BEURRE QUALIBEUR 250g LE BEURRE VALORY 500g



Doux **demi-sel**

Le Beurre Qualibeur existe en plaquette de 250 g, en doux et demi-sel.

Le Beurre Valory existe en plaquette de 500 g, en doux et demi-sel.

La gamme est principalement destinée à une clientèle de professionnels.

Recette

traditionnelle



INFORMATIONS

INFORMATIONS LOGISTIQUES	Plaquettes de 500 g		Plaquettes de 250 g	
	VALORY DOUX Cartons de 20 plaquettes	VALORY DEMI-SEL Cartons de 20 plaquettes	QUALIBEUR DOUX Cartons de 40 plaquettes	QUALIBEUR DEMI-SEL Cartons de 40 plaquettes
NOMBRE D'UNITÉS PAR COLIS	20	20	40	40
POIDS BRUT DE L'UVC (g)	504	504	252	252
DIMENSION DE L'UVC (cm)	13.5 * 7.2 * 5.2	13.5 * 7.2 * 5.2	10.8 * 6.3 * 3.9	10.8 * 6.3 * 3.9
POIDS BRUT MOYEN DU COLIS (kg)	10.31	10	10.29	10.29
DIMENSION DU COLIS (cm)	37.6 * 27.6 * 10.4	37.6 * 27.6 * 10.4	32.6 * 23 * 16.2	32.6 * 23 * 16.2
POIDS BRUT MOYEN DE LA PALETTE (kg)	525	525	813	813
HAUTEUR TOTALE DE LA PALETTE (m)	0.90	0.90	1.30	1.30
NBRE D'UNITES PAR PALETTE	980	980	3 080	3 080
NBRE DE COLIS / COUCHE	7	7	11	11
NBRE DE COLIS / PALETTE	49	49	77	77
NBRE DE COUCHE / PALETTE	7	7	7	7
D.L.U.O GARANTIE ENTREPOT (jours)	30	30	30	30
GTIN-13	3 27524 021850 9	3 27524 022850 8	3 27524 021725 0	3 27524 022725 9
GTIN-14 CARTON	5 327524 021850 4	5 327524 022850 3	5 327524 021725 5	5 327524 022725 4
TYPE DE PALETTE	EUROPE 1200 * 800			

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	Pour 100 g			
Energie	3 060 kJ / 744 kcal	2 979 kJ / 724 kcal	3 060 kJ / 744 kcal	2 979 kJ / 724 kcal
Matières grasses	82 g	80 g	82 g	80 g
dont acides gras saturés	58 g	56 g	58 g	56 g
Glucides	0.8 g	0.5 g	0.8 g	0.5 g
dont sucres	0.8 g	0.5 g	0.8 g	0.5 g
Protéines	0.7 g	0.6 g	0.7 g	0.6 g
Sel	< 0.1 g	1.85 g	< 0.1 g	1.85 g



facebook.com/bonsmayennais

**FROMAGERIE VAUBERNIER
BONS MAYENNAIS**

53470 Martigné sur Mayenne

Tél : 02.43.02.50.01

Mail : contact@bonsmayennais.fr

