

# Tendances 2026

INDUSTRIE



P.04

LES INCONTOURNABLES QUI  
FONT LA DIFFÉRENCE

P.06

INSPIRATIONS  
CUISINES DU MONDE

P.08

LE BIEN-ÊTRE  
AU COEUR DES TENDANCES

P.10

NOUVEAUTÉS ET  
INSPIRATIONS



**PER INTER**

# Un site pensé pour vous : pratique et intuitif

Explorez nos références en 1 clic :

PER INTER.com



Découvrez notre large assortiment de fromages et spécialités européennes pour les professionnels. Accessible sur ordinateur, tablette, smartphone.

## Des outils utiles, au cœur de votre activité

L'expertise PER INTER, accessible à tout moment



### Sélections métiers

Retrouvez des sélections de produits ciblés et adaptés à votre métier



### Nouveautés

Découvrez simplement et rapidement nos dernières nouveautés produits



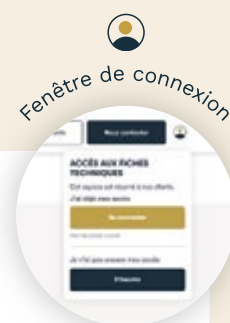
### Fiches techniques

Grâce à vos identifiants\*, consultez et téléchargez les fiches techniques de nos produits



### Espace «Vos documents»

Retrouvez nos catalogues, fiches descriptives, sélections et autres informations utiles



\*Vous êtes client PER INTER mais vous n'avez pas vos identifiants, suivez les étapes indiquées sur le site afin de créer vos identifiants de connexion

# Le fromage autrement depuis + de 35 ans

En tant qu'expert en importation de fromages et spécialités d'Europe, nous offrons aux professionnels une large gamme de produits alliant tradition et innovation. Notre sélection comprend des formats adaptés aux besoins spécifiques des distributeurs, de l'industrie agroalimentaire, et de la grande distribution. En tant que partenaire de confiance, nous mettons notre expertise à votre service pour vous proposer des solutions sur mesure - des fromages prêts à l'emploi aux spécialités traditionnelles, des grands classiques aux plus originaux - qui sauront répondre à vos attentes et à celles de vos clients.

Date de création

1989

39

collaborateurs

## Certifications



### Certifié IFS Broker

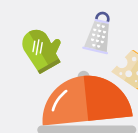
pour l'activité d'importation et commercialisation de produits laitiers, de préparations végétales et de produits combinés en frais et surgelés.



### Certifié EcoCert

pour la distribution/mise sur le marché et importation de produits issus de l'Agriculture Biologique (FR-BIO-01).

## 3 métiers



RHF



GMS



IAA

## Expérience client

Interlocuteur

Commande

1

Livraison

Facturation

## Satisfaction client

8,3/10

Note attribuée en 2025

## Organisation

+ de 90

sites de production

Un pôle sourcing produits

Un plateforme nationale

# LES INCONTOURNABLES qui font la différence

Les produits cœur de gamme,  
plébiscités pour leur polyvalence et leur efficacité.

Véritables piliers des développements produits, ces références s'imposent comme des valeurs sûres. Leur régularité, leur facilité d'intégration et leur performance en font des alliés stratégiques pour les industriels.

Pensés pour répondre aux contraintes de production comme aux exigences gustatives, ces produits cœur de gamme offrent une polyvalence précieuse : optimisation des recettes, maîtrise des coûts, stabilité des process et constance de la qualité finale.

Des bases fiables pour sécuriser vos formulations et gagner en efficacité, sans compromis sur le résultat.

## Râpés italiens

### Parmigiano Reggiano AOP, Grana Padano AOP

#### Parmigiano Reggiano AOP râpé

**132003** 2 sacs x 5kg



**012795** Sac 5kg



🌱 Disponible en Bio

#### Grana Padano AOP râpé

**012390** Sac 1kg



**012695** Sac 5kg



### Alternatives

#### Fromage italien râpé

**135059** Sac 5kg

#### Fromage Mix râpé

**013305** Sac 5kg (sans Grana Padano)

**013306** Sac 5kg (sans Grana Padano, Palbox)

**013308** Sac 5kg (sans Grana Padano, Palbox, lait EU)

*Le conseil pro !*

Bases pour sauces et dips,  
pâtes, gratins, finger food

## Frais

### Ricotta, Mascarpone

#### Ricotta

**011293** Sac 10kg

**011295** Sac 10kg (cartonbox)

**171020** Sac 10kg (sans crème)

🌱 Disponible en Bio

#### Mascarpone

**011650** Sac 10kg

🌱 Disponible en Bio

*Le conseil pro !*

Sauces, farces, garnitures,  
bases, pâtisseries

## Ultra-frais

### Skyr, Yaourt Grec

#### Skyr

**042006** Seau 5kg

**042008** Seau 10kg

**042023** Cuve IBC 1000L

🌱 Disponible en Bio

🌱 Disponible en Bio

#### Yaourt Grec

**253010** Seau 10kg

**025244** Seau 5kg

## Les classiques

### Cheddar, Emmental

#### Cheddar

**075012** Rouge, bloc 2,5kg

**075024** Blanc, râpé, sac 5kg

#### Emmental

**033517** Tranches, barquette 1kg

🌱 Disponible en Bio

# LE BIEN-ÊTRE au coeur des tendances

Des produits pensés pour accompagner l'évolution  
des attentes nutritionnelles et des modes de consommation.

Les habitudes alimentaires évoluent rapidement : les consommateurs recherchent aujourd'hui des recettes à la fois gourmandes, légères et responsables, qui allient plaisir et équilibre. Dans ce contexte, les gammes Bio, Végétarienne et Vegan de PER INTER offrent des solutions adaptées à vos besoins industriels, permettant de créer des recettes innovantes.

Que ce soit pour des sauces, des farces, des tartinales ou des bases culinaires, nos produits sont conçus pour apporter texture, goût et tenue, tout en répondant aux attentes du marché.

## Gamme Bio



Notre gamme Bio réunit une sélection de produits issus de l'Agriculture Biologique, pensée pour répondre aux exigences des professionnels. Elle se décline en de nombreux formats adaptés aux usages de transformation et de préparation : **râpés, pétales, cubes, billes, boules, tranches, blocs et pièces.**

Alliant **qualité, régularité et praticité**, elle répond aux cahiers des charges les plus exigeants et s'intègre facilement dans tous les process de production, des recettes élaborées aux solutions traiteur.

## Gamme végétarienne

Nous proposons une large gamme de spécialités **sans présure animale** afin de vous proposer des produits végétariens de qualité. Idéal pour créer **des recettes 100% végétariennes**, tout en conservant le goût, la texture et le caractère du fromage.

👉 Une sélection **d'alternatives végétales** est également disponible.  
Nous contacter pour plus d'informations.

Explorez nos gammes et laissez-vous inspirer pour  
créer des recettes qui font la différence !

Accédez au catalogue complet 👉



## ZOOM SUR...

# le Skyr

Pauvre en matières grasses, riche en protéines. Le Skyr possède un goût frais et une texture dense. Il apportera de la fraîcheur et de la douceur dans vos recettes sucrées.

**042008** Seau 10kg  
**042023** Cuve IBC 1000L  
**042021** Cuve 1000L

🌿 Disponible en Bio

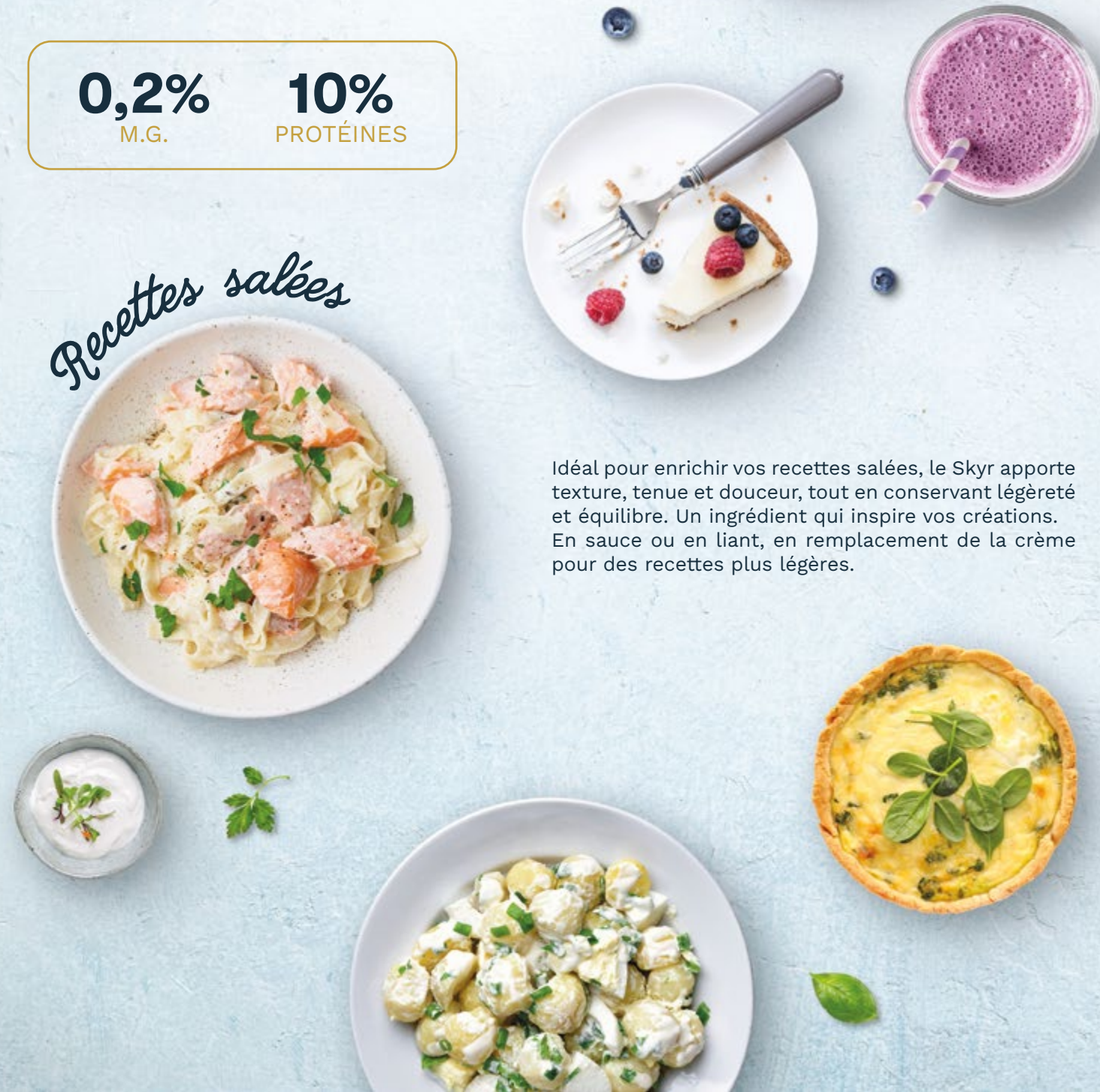


**0,2%** M.G. **10%** PROTÉINES

## Recettes salées

Idéal pour enrichir vos recettes salées, le Skyr apporte texture, tenue et douceur, tout en conservant légèreté et équilibre. Un ingrédient qui inspire vos créations. En sauce ou en liant, en remplacement de la crème pour des recettes plus légères.

## Recettes sucrées



# S’INSPIRER DES CUISINES DU MONDE

pour se différencier

Des univers culinaires forts pour enrichir vos recettes et renforcer l’attractivité de vos produits finis.

Les cuisines du monde sont devenues un moteur puissant d’innovation et de différenciation. Elles apportent caractère, authenticité et modernité aux développements produits.

Textures, saveurs, associations inédites... Ces inspirations ouvrent le champ des possibles pour revisiter les classiques, créer de nouvelles expériences gustatives et renforcer la valeur perçue des produits finis.

Intégrer ces univers culinaires, c’est répondre à la quête de diversité des consommateurs tout en dynamisant vos gammes.

## Destination Royaume-Uni

### Cheddar blanc, Cheddar rouge, Blue Stilton AOP

- Cheddar blanc**
- 075028** Jeune, bloc 5kg Disponible en Bio
  - 075009** Jeune, râpé, brin 6 mm, sac 5kg
  - 075016** Mature, râpé, brin 6 mm, sac 5kg

- Cheddar rouge**
- 071018** Jeune, bloc 5kg
  - 075017** Jeune, râpé, brin 6 mm, sac 5kg
  - 075008** Mature, râpé, brin 3 mm, sac 5kg

- Blue Stilton AOP**
- 071006** Mini meule 2kg

*Le conseil pro !*

Le **Blue Stilton AOP** apporte une signature aromatique intense et crémeuse à vos sauces et plats préparés (gratins, risottos).

Idéal en snacking pour feuilletés et quiches, il se prête également aux recettes sucré-salé pour des créations différenciantes.



## Escapade aux Pays-Bas

### Edam

- Edam tranches**
- 061527** Barquette 1kg Disponible en Bio



## Cap sur l'Italie

### Mascarpone, Scamorza fumée, Mozzarella, Gorgonzola AOP, Grana Padano AOP

- Mascarpone**
- 011650** Sac 10kg
- Scamorza fumée tranches Ø 9,5 cm**
- 133400** Barquette 400g
- Mozzarella lait de vache**
- 011242** Pain 1kg
  - 011512** Cerises 8g, seau 1kg Disponible en 5kg
  - 011511** Cerises 5g, seau 1kg Disponible en 5kg

- Mozzarella di Bufala Campana AOP**
- 125151** Pain, barquette 1kg
  - Disponible en billes, boule ou tresse

- Gorgonzola AOP 1/8 meule**
- 015023** 1,5kg x 4, sac 6kg

- Grana Padano AOP râpé**
- 012390** Sac 1kg

## Escale en Grèce

### Feta AOP

- Feta AOP cubes**
- 025120** Cubes 10x10mm, seau 5kg
  - 025117** Cubes 15x15mm, seau 5kg
  - Disponible en bloc Disponible en Bio



# NOUVEAUTÉ ET INSPIRATIONS

Des nouveautés sélectionnées pour nourrir vos projets et apporter de la différenciation à vos recettes.

Développer, optimiser, se différencier. L'innovation produit repose sur une veille active et une capacité à transformer les tendances en solutions concrètes.

Cette sélection associe références opérationnelles et pistes à fort potentiel, pour accompagner vos projets actuels comme vos développements futurs.

Une approche pragmatique et inspirante au service de votre performance industrielle.

*Solutions  
prêtes à intégrer  
vos recettes*

## Paneer

**Paneer bloc**  
**041900** Bloc 900g

## Scamorza fumée

**Scamorza fumée cubes 8x8 mm**  
**136501** Barquette 500g

## Burrata, Stracciatella

**Burrata 50g x 10**  
**136501** Barquette 500g

**Stracciatella di Burrata**  
**136413** Barquette 1kg

👉 Disponible fumée ou à la truffe



*opportunités  
à fort potentiel*

## Stracchino

**Stracchino**  
**417095** 2kg

*Le conseil pro !*

Bases pour sandwiches,  
focaccias, wraps.  
Liant pour plats cuisinés et  
sauces.  
Généreux et gourmand.

*Le conseil pro !*  
Burger végétarien ou  
topping chaud, l'**Halloumi AOP**  
et le **fromage de Chypre**  
ne fondent pas et offrent  
une texture ferme et  
gourmande après grill.

## Halloumi AOP, fromage de Chypre

**Halloumi AOP**  
**425481** Bloc 1kg

**Fromage de Chypre chili**  
**425482** Bloc 1kg

👉 Disponible au basilic

## Cream cheese

**Cream cheese**  
**326508** Sac 10kg

## Cheddar blanc, fromage Cheez Up

**Cheddar blanc cubes**  
**075027** Cubes 10x10mm, sac 5kg

**Fromage Cheez Up tranches**  
**400350** Tranches 10x10cm, barquette 1kg

👉 Disponible en râpé



🚀 **Vous avez un projet spécifique ?**  
Ces références peuvent être activées et  
adaptées à votre projet.



# PER INTER

*Le fromage autrement*

## **Votre interlocuteur**

Isabelle DESAINTDO  
Tél. +33 (0)6 14 71 43 97  
[idesaintdo@perinter.com](mailto:idesaintdo@perinter.com)

PER INTER  
16 rue de la Lyre  
CS 70025  
74961 Annecy



Tél. +33 (0)4 50 33 11 11  
[commercial@perinter.com](mailto:commercial@perinter.com)  
[www.perinter.com](http://www.perinter.com)

