

2026

CARTE

Automne-Hiver



PER INTER

Le fromage autrement



À CHAQUE SAISON, SES INSPIRATIONS...

Avec cette sélection **Automne-Hiver 2026**, place aux saveurs intenses et aux recettes réconfortantes !

Nos fromages accompagnent les grandes tendances de la saison : fondants audacieux, cuisine traditionnelle revisitée, snacking gourmand et solutions créatives autour des tartinables italiens.

Des produits de qualité, pensés pour inspirer les cartes et offrir à vos clients des expériences toujours plus savoureuses.

INSPIREZ-VOUS, INNOVEZ... ET RÉGALEZ !



SAVEURS RELEVÉES & FONDANT AUDACIEUX

Le fromage booste les recettes avec des notes épicées, fondantes et pleines de caractère.

P.4 à 5

SNACKING ULTRA GOURMAND

Le fromage s'invite dans le snacking chaud, généreux et résolument gourmand.

P.8 et 9

PLAISIR, RÉCONFORT & TRADITION

Le fromage sublime les grands classiques avec générosité et authenticité, façon Trattoria.

P.6 et 7

DÉCOUVREZ LES TARTINABLES ITALIENS

Des fromages à tartiner inspirés des grands classiques italiens.

P.10 et 11

SAVEURS RELEVÉES
& FONDANT AUDACIEUX

FONDANT & SPICY



Explorez des saveurs relevées où le fromage se décline en version fondante ou en sauces de caractère.

Une invitation à revisiter les classiques avec plus de goût, plus d'intensité et une vraie touche d'audace. Parfaits pour dynamiser sandwiches chauds, plats cuisinés ou sauces d'accompagnement, ces produits apportent relief et gourmandise à chaque recette.



CHEDDAR ÉPICÉ MEXICANA
TRANCHES 9X9CM
BARQUETTE 500G

Code 076500



FROMAGE FONDU PEPPER JACK
TRANCHES 7,6X7,6CM
PAQUET 1,250KG

Code 066011


*La suggestion
du Chef !*

La douceur et le caractère réunis pour des sauces ou des bases pleines d'intensité.



GORGONZOLA MASCARPONE
PAIN 1,3KG
Michelangelo
Code 011700

**DOUCE
INTENSITÉ**



**TARTINABLE AU
GORGONZOLA AOP
SEAU 1KG**

Code 170001



**TARTINABLE AU
PARMIGIANO REGGIANO
SEAU 1KG**

Code 170002



**TARTINABLE AU
PECORINO SEAU 1KG**

Code 170003



“

**Des bases
crémeuses pour des
sauces audacieuses !**

Onctueux et riches en goût, ces tartinables permettent de créer facilement des sauces gourmandes et savoureuses.

Plaisir, réconfort & tradition

BENVENUTI alla TRATTORIA



Retrouvez l'esprit de la trattoria, où le fromage sublime des recettes généreuses et réconfortantes.

Une invitation à redécouvrir les grands classiques italiens avec authenticité et gourmandise. Idéals pour sublimer pâtes, gratins ou plats du quotidien, ces produits apportent fondant et caractère à chaque recette.



**GRANA PADANO AOP
RÂPÉ SACHET 500G**

Michelangelo
Code 012350



**PARMIGIANO REGGIANO AOP
PÉTALES BARQUETTE 500G**

Michelangelo
Code 012750



**GORGONZOLA AOP CRÉMIER
1/8 MEULE, 1,5KG**

Michelangelo
Code 011528



**MOZZARELLA
PAIN 1KG**

Michelangelo
Code 011242



Molto goloso



**BURRATA FUMÉE 100G X 2
BARQUETTE 200G**

Code 136408



Molto fondente



**BURRATA
POT 120G**

Michelangelo
Code 125129

Molto cremoso



La suggestion
du Chef !

Une texture crémeuse et gourmande, idéale pour des desserts ou des bases tout en douceur.



**MASCARPONE
POT 500G**

Michelangelo
Code 011265

Snacking

ULTRA GOURMAND TOUT SIMPLEMENT



Le snacking se réinvente avec des recettes gourmandes, où le fromage valorise des produits de qualité.

Une invitation à faire du snacking un véritable moment de plaisir, où gourmandise et simplicité font la différence. Idéals pour burgers, sandwichs chauds ou recettes du quotidien, ces produits apportent fondant et générosité à chaque recette.

**TOMME CATALANE
URGÈLIA AOP 2,5KG**

Cadi

Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya

Code 002040



**CHEDDAR ROUGE JEUNE
RÂPÉ SACHET 1KG**

Ready For You

Code 071030



**CHEDDAR ROUGE TRANCHES
9X9CM BARQUETTE 1KG**

Ready For You

Code 033301

*La suggestion
du Chef !*

Un fondant gourmand et une touche fumée pour sublimer vos croissants salés et sandwichs chauds.



**CHEDDAR FUMÉ APPLEWOOD
TRANCHES 9X9CM
BARQUETTE 500G**

Code 076501



**SCAMORZA FUMÉE
SACHET 250G**

Code 136306



**MOZZARELLA TRANCHES
Ø10CM BARQUETTE 1KG**

Ready For You

Code 061967



Découvrez les *Tartinables italiens*

L'alliance de l'onctuosité et de la gourmandise pour enrichir toutes vos recettes, inspirée des grands fromages italiens.

Déclinés autour de saveurs emblématiques comme le Gorgonzola, le Parmigiano Reggiano ou le Pecorino, ces tartinables apportent toute l'authenticité et le caractère de l'Italie à vos préparations.

Disponibles en format 1 kg, ils s'intègrent facilement à tous les usages en cuisine, du sandwich aux sauces les plus créatives. Entrées, pâtes, risottos... ils apportent goût et gourmandise aux recettes, et se dégustent aussi tels quels, en toute simplicité.

Bagel italien
avec le tartinable au Parmigiano Reggiano



Flashez pour découvrir la recette!



TARTINABLES ITALIENS
SEAU 1 KG

- GORGONZOLA Code 170001
- PARMIGIANO REGGIANO Code 170002
- PECORINO Code 170003





PER INTER
16 rue de la Lyre
CS 70025
74961 Annecy

Tél. +33 (0)4 50 33 11 11
commercial@perinter.com
www.perinter.com