CARTE

ÉDITION **PRINTEMPS–ÉTÉ 2027**



PER INTER

Le fromage autrement

LES BEAUX JOURS DONNENT DES IDÉES !

Les journées s'allongent, les terrasses reprennent vie et les cartes se mettent à l'heure d'été.

Avec le retour des beaux jours, les envies évoluent : des assiettes fraîches et colorées, des recettes gourmandes, de nouvelles saveurs à découvrir… sans perdre de vue la maîtrise des coûts.

Pour cette édition printemps-été 2027, PER INTER vous propose une sélection de fromages et spécialités d'Europe pour accompagner les tendances de la saison.

Au programme : des formats adaptés pour mieux maîtriser le coût-portion, la fraîcheur et le crémeux de la Burrata et de la Mozzarella, des fromages à faire croustiller et une escale en Espagne avec notre nouvelle gamme de charcuterie Espuña.

QUATRE INSPIRATIONS POUR ENRICHIR VOS OFFRES, DONNER DES IDÉES À VOS CLIENTS ET FAIRE VOYAGER LES SAVEURS SUR LES CARTES DE SAISON.

Bonne découverte !





VOTRE ITINÉRAIRE GOURMAND…



01 P.4

LE BON COÛT-PORTION, SANS COMPROMIS

Des grammages adaptés pour concilier maîtrise des coûts et gourmandise.



02 P.6

COUP DE FRAIS SUR LA CARTE

Burrata, Mozzarella et spécialités méditerranéennes pour des assiettes estivales.

03 P.8

LE CROUSTY FROMAGER

Des fromages panés, frits ou dorés pour des recettes généreuses.

04 P.10

CAP SUR L'ESPAGNE AVEC ESPUÑA

Une nouvelle gamme de charcuterie pour les tapas et les moments à partager.



L'ART DU BON DOSAGE

LE BON COÛT-PORTION, SANS COMPROMIS

Formats individuels ou fromages à doser selon les recettes : découvrez notre sélection pour composer des assiettes généreuses tout en maîtrisant le coût-portion.





GRANA PADANO AOP RÂPÉ SAC 1 KG

Code 012390



GRANA PADANO AOP RÂPÉ SACHET 500 G

Code 012350







FROMAGE PÂTE DURE ITALIEN POINTE 1 KG

Code 014010





MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA AOP BOULES 100GX10 SEAU 1 KG

Code 125022

BURRATA POT 100 G

Code 158100

La suggestion du Chef !

Salades, bowls, assiettes à partager…
Les cubes de fromage méditerranéen 14×14 mm ont tout bon : prêts à l'emploi, faciles à doser et parfaits pour des recettes estivales gourmandes !







FROMAGE MÉDITERRANÉEN CUBES 14X14 MM SEAU 1 KG

Code 041478

LA FRAÎCHEUR À L'HONNEUR

COUP DE FRAIS SUR LA CARTE

Quand les températures grimpent, la fraîcheur s'invite à la carte ! Burrata, Mozzarella et spécialités méditerranéennes : une sélection pour inspirer des assiettes estivales, colorées et pleines de gourmandise.



La suggestion du Chef !

Brochettes grillées, mezzés, assiettes à partager…
Prêt à servir, le Tzatziki apporte fraîcheur et onctuosité aux recettes estivales. Idéal pour accompagner les grillades et les bouchées apéritives !





MOZZARELLA BOULE SACHET 125 G
Code 011273



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA AOP BOULE SACHET 125 G
Code 011971



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA AOP CERISES 10 G POT 500 G
Code 125505



MANOURI AOP BLOC 1,3 KG
Code 025013



TZATZIKI BARQUETTE 400 G
Code 025251



BURRATA LAIT DE VACHE POT 100 G
Code 125100



BURRATA LAIT DE VACHE 100 G X 10 SEAU 1 KG
Code 400355



BURRATA DI BUFALA POT 125 G
Code 125126



BURRATA LAIT DE VACHE POT 125 G
Code 125128

LE FROMAGE CHANGE DE TEXTURE

LE CROUSTY FROMAGER

Pané, frit ou doré, le fromage joue le contraste entre croustillant et fondant !
Une sélection gourmande pour revisiter les entrées, les tapas et le snacking.

ET POUR DIPPER ?

Le Gallos, prêt à servir.
Le yaourt grec, à décliner en sauces selon les envies.



Deux façons gourmandes d'accompagner des bouchées croustillantes !

Code 025180 Code 025243





HALLOUMI AOP
BLOC 850 G
Code 254850



FETA GRECQUE AOP
PAIN 1 KG
Code 025084



CHEDDAR ROUGE JEUNE
BLOC 5 KG
Code 071018

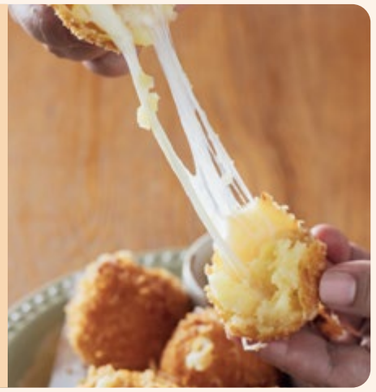


CAMEMBERT DI BUFALA
PIÈCE 150 G
Code 162150





MOZZARELLA CERISES 5 G / 8 G
SEAU 1KG
Code 011511 Code 011512





PANEER
BLOC 900 G
Code 041900



BURRATA
POT 120 G
Code 125129

La suggestion du Chef !

La Burrata passe en mode croustillant…
On l'adore déjà pour sa fraîcheur et son cœur crémeux. Et si on la redécouvrait en version panée ? Une croûte dorée et croustillante, un cœur fondant, le tout sur un lit de tartinable au poivron. Une nouvelle façon de la savourer !



ESCALE GOURMANDE

CAP SUR L'ESPAGNE AVEC ESPUÑA



L'Espagne a le goût du partage !

Depuis 1947, Espuña cultive le savoir-faire charcutier espagnol, entre tradition et innovation.

Chorizo doux ou fort, Fuet, spécialités tranchées ou en dés… Avec cette nouvelle gamme, PER INTER met les saveurs espagnoles à l'honneur !

De quoi enrichir les offres de tapas, planches et assiettes à partager, et apporter un petit air de vacances aux cartes de saison !

L'apéro prend des accents espagnols !

NOUVEAU



CHORIZO DOUX ENTIER 1,1 KG

Code 350001

NOUVEAU



CHORIZO FORT ENTIER 1,1 KG

Code 350002

EN STOCK, FACILE À TESTER !

Quelques cartons suffisent pour démarrer. La gamme Espuña s'ajoute simplement aux commandes habituelles de fromages !

NOUVEAU



CHORIZO TRANCHES BARQUETTE 250 G

Code 350200

NOUVEAU



CUBES DE JAMBON BARQUETTE 500 G

Code 350501

NOUVEAU



FUET D'OLOT PIÈCE 150 G

Code 350150

PER INTER

Le fromage autrement

Réalisé et imprimé par PER INTER SAS - 16 rue de la Lyre, CS 70025, 74961 Annecy - RCS Annecy 89 B 164 | Photos non contractuelles - © Adobe Stock

LE TRI FACILE

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