

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



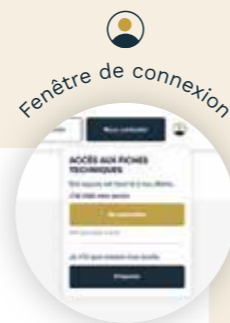
Fiches techniques

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



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

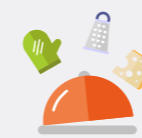


ISO 9001/2015
Pour l'activité d'importation de produits alimentaires.



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

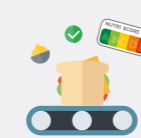
3 métiers



RHF



GMS



IAA

Expérience client

Interlocuteur

1

Livraison

Commande

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

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)

Mascarpone

- 011650 Sac 10kg

Le conseil pro !

Sauces, farces, garnitures, bases, pâtisseries

ULTRA-FRAIS

Skyr, Yaourt Grec

Skyr

- 042006 Seau 5kg
- 042008 Seau 10kg
- 042023 Cuve IBC 1000L

Yaourt Grec

- 253010 Seau 10kg
- 025244 Seau 5kg

PRÊTS À L'EMPLOI

Cheddar, emmental

Cheddar rouge

- 075012 Bloc 2,5kg
- 075024 Râpé, sac 5kg

Emmental

- 033517 Tranches, barquette 1kg



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 regroupe une sélection complète de produits frais et fromages issus de l'Agriculture Biologique, déclinés sous toutes les formes : râpés, pétales, cubes, billes, boules, tranches, blocs et pièces.

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.

GAMME VEGAN



Notre gamme Vegan propose des alternatives aux fromages et à la crème, entièrement végétales. Idéal pour répondre aux attentes des consommateurs soucieux de leur alimentation, tout en conservant goût, texture et plaisir dans vos préparations.

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

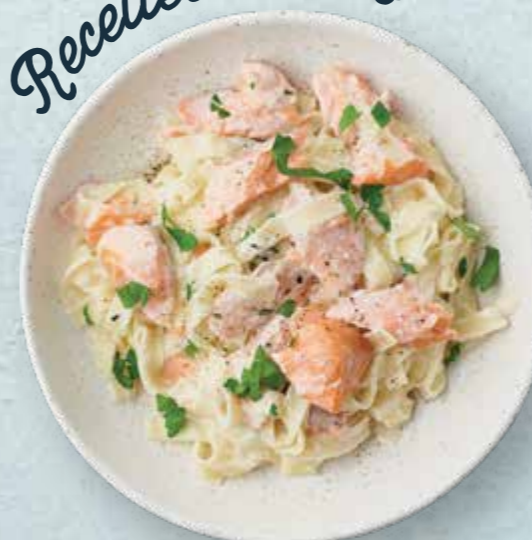


0,2% M.G. 10% PROTÉINES

Recettes sucrées



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.



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 mature râpé
075016 Brin 6 mm, sac 5kg

Cheddar rouge jeune bloc
071018 Bloc 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



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 cerises 8g
011512 Seau 1kg

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 15x15
025010 Seau 7kg

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
133020 Sac 2,5kg

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

👉 Possible 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

👉 Possible 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

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

