

2026

# CARTE

Printemps-Été



**PER INTER**

*Le fromage autrement*

# À CHAQUE SAISON, SES INSPIRATIONS...

Avec cette sélection **Printemps-Été 2026**, cap sur la fraîcheur et la créativité !

Nos fromages s'invitent dans les moments de consommation les plus porteurs de la belle saison : apéritifs méditerranéens, sandwiches gourmands, salades sur-mesure...

Des produits inspirants, de qualité et riches en saveurs, qui permettent à vos clients de sublimer leurs recettes et dynamiser leurs offres.

**INSPIREZ-VOUS, INNOVEZ... ET RÉGALEZ !**



## APÉRO' D'AILLEURS

Le fromage à l'honneur dans les apéritifs d'inspirations méditerranéennes

**P.4 à 7**

## SALADES À COMPOSER

La salade parfaite avec nos fromages d'Europe au format qu'il vous faut

**P.10 à 13**

## SNACKING SANDWICHS

Le fromage s'invite dans les sandwiches les plus créatifs, tendances et gourmands

**P.8 et 9**

## DÉCOUVREZ LE PANEER

Le fromage indien, star des recettes de demain !

**P.14**

# APÉRO' D'AILLEURS

## Dolce vita À L'ITALIENNE

Plongez au coeur de l'Italie avec cette sélection qui célèbre l'art du partage de l'apéritif. Fraîcheur, authenticité et intensité des saveurs se mêlent pour offrir une expérience gustative unique.

Ideals pour composer des planches gourmandes, des antipasti ou des bouchées raffinées, ces produits invitent à la convivialité et à la créativité. Offrez à vos clients la richesse des textures et des goûts italiens, et laissez-les voyager le temps d'un apéritif sous le signe de la Dolce Vita.



**BURRATA DI BUFALA  
POT 125G**  
Michelangelo  
Code 125126



**MOZZARELLA CERISES 8G  
SEAU 1KG**  
Michelangelo  
Code 011512



*La suggestion  
du Chef !*

Une pizza gourmande rehaussée par la douceur crémeuse de la Stracciatella, pour un plaisir fondant.



**STRACCIATELLA DI BURRATA  
POT 500G**

- NATURE** Code 400192
- FUMÉE** Code 400193
- TRUFFE** Code 400194



**BURRATA POT 200G**  
Michelangelo  
Code 136400



**BURRATA  
LAIT DE VACHE  
50G X 2 POT 100G**  
Code 125102



**PARMIGIANO REGGIANO  
AOP 30 MOIS POINTE 150G**  
Michelangelo  
Code 121153



**GORGONZOLA AOP CRÉMIER  
1/8 MEULE 1,5KG**  
Michelangelo  
Code 011528



**CAMEMBERT DI BUFALA  
PIÈCE 150G**  
Code 162150



# APÉRO' D'AILLEURS

Direction la Grèce et Chypre avec une sélection authentique qui célèbre la convivialité et la richesse des tables méditerranéennes. Fromages traditionnels, spécialités crémeuses et recettes emblématiques s'invitent pour composer des mezzés frais, colorés et généreux, véritables symboles de partage.

Une invitation au voyage culinaire, sous le signe du soleil et de la gourmandise.

# AMBIANCE Mezzé



**TARTINABLES GRECS BARQUETTE 180G**

Hotos

**GALLOS** Code 025180

**FETA AOP ET OLIVES** Code 025182

**KTIPITI** Code 400312

*La suggestion du Chef!*

L'Halloumi et les légumes grillés, un duo savoureux et gourmand.



**HALLOUMI AOP BLOC 850G**

Code 254850



**FETA AOP PAIN 1KG**

Hotos

Code 025084



**MANOURI AOP BLOC 1,3KG**

Hotos

Code 025013



**YAOURT GREC 10% POT 1KG**

Hotos

Code 025243



**TZATZIKI BARQUETTE 400G**

Hotos

Code 025251

“

Avec sa texture gourmande et ses saveurs de concombre et d'ail, le Tzatziki apporte onctuosité et fraîcheur. Déposé sur des mezzés, des brochettes ou des sandwiches, il sublime chaque bouchée.

# SNACKING SANDWICHS

Le snacking ne cesse d'innover et de séduire avec des recettes originales qui bousculent les codes du sandwich traditionnel. Entre inspirations venues d'ailleurs et revisites créatives, ces formats pratiques et généreux répondent aux nouvelles attentes de consommation nomade. Grâce à notre sélection de fromages et spécialités, chaque recette devient unique et savoureuse !

## CROISSANT FUSION

Entre France et Italie.



**MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA AOP BOULE SACHET 125G**  
Michelangelo  
Code 011971

## Bánh mì

Fraîcheur et exotisme.



Pour une sauce fraîche, légère et parfumée



**SKYR NATURE POT 1KG**

Code 042002

## GRILLED CHEESE

Fondant et réconfortant.



**MOZZARELLA TRANCHE Ø10CM BARQUETTE 1KG**

Ready For You

Code 061967

## SPICY TEX-MEX

Epicé et gourmand.



**CHEDDAR MEXICANA TRANCHE 9X9CM BARQUETTE 500G**

Code 076500

# SALADES À COMPOSER

*Cubes*



Découvrez notre sélection de fromages en cubes et pétales, parfaits pour composer des salades gourmandes et colorées.

Fraîcheur, saveurs et textures variées se mêlent pour créer des assiettes savoureuses et personnalisées.



**FETA AOP CUBES  
BARQUETTE**

Hotos

**500G** Code 025087  
**900G** Code 025085



**GORGONZOLA AOP CUBES  
BARQUETTE 500G**

Code 011564



**MIMOLETTE CUBES 10X10  
SACHET 500G**

Ready For You

Code 033205



**MIX GOUDA CHEDDAR ROUGE  
CUBES 10X10 SACHET 500G**

Ready For You

Code 033229

*La suggestion  
du Chef !*

Une touche fromagère gourmande sur la salade César, pour un équilibre parfait entre fraîcheur et intensité.



**FROMAGE PÂTE DURE  
PÉTALES 20X20  
SACHET 500G**

Code 033516



*Pétales*



**GOUDA VIEUX PÉTALES  
SACHET 500G**

Ready For You

Code 033504



**GRANA PADANO AOP  
PÉTALES BARQUETTE 500G  
(250 X 2)**

Code 012650



**PARMIGIANO REGGIANO  
AOP PÉTALES BARQU. 500G**

Michelangelo

Code 012750

# SALADES À COMPOSER

*Boules*

Laissez-vous séduire par notre sélection de fromages en boules et billes, parfaits pour agrémenter vos salades avec originalité et gourmandise.

Leurs textures fondantes et leurs saveurs délicates apportent légèreté et plaisir à chaque bouchée.



**BURRATA 50G X 4  
BARQUETTE 200G**

Code 136405



**BURRATA LAIT DE VACHE  
POT 100G**

Code 125100



**MOZZARELLA DI BUFALA  
CAMPANA AOP BOULES 50G  
BARQUETTE 1KG**

Code 125711



**MOZZARELLA BOULE  
SACHET 125G**

Michelangelo

Code 011273

*La suggestion  
du Chef!*

Des billes de Mozzarella fondantes accompagnent des légumes grillés au pesto, pour une salade pleine de fraîcheur et de saveurs.



**MOZZARELLA CERISES 8G  
SEAU 1KG**

Michelangelo

Code 011512



*Billes*



**MOZZARELLA DI BUFALA  
CAMPANA AOP CERISES 10G  
POT 500G**

Code 125500



**MINI SCAMORZA FUMÉES 4G  
POT 150G**

Code 136150

“

Avec leur fumage raffiné, les mini Scamorza révèlent une texture fondante et des notes gourmandes. Parfaits à l'apéritif, dans des salades ou sur des pizzas, ils apportent caractère et originalité.

# DÉCOUVREZ LE PANEER

## Le fromage indien, star des recettes de demain

### Un fromage unique et authentique

Originaire de l'Inde et de ses régions voisines, le Paneer – aussi appelé Panir – est un fromage frais traditionnellement fabriqué à partir de lait de bufflonne. Aujourd'hui, il est majoritairement produit et consommé à base de lait de vache, plus accessible et au goût légèrement plus doux.

Sa **texture à la fois ferme et moelleuse lui permet de conserver sa forme lors de la cuisson et de ne pas fondre**. Source de protéines, naturellement doux et légèrement lacté, il constitue une base idéale pour accueillir et sublimer les saveurs des épices, herbes ou sauces avec lesquelles il est cuisiné.

Symbole de la cuisine végétarienne indienne, il séduit également les gastronomes modernes par sa polyvalence et son authenticité. Qu'il soit servi en dés grillés, intégré dans un curry parfumé ou proposé en brochette, **le Paneer invite au voyage et à la découverte** de nouvelles inspirations culinaires. Il entre notamment dans la composition de nombreux plats chauds typiques : palak paneer (curry d'épinards), matar paneer (curry de petits pois) ou paneer tikka (brochettes grillées pouvant remplacer la viande).



**PANEER  
BLOC 900G**

Code 041900

### À explorer en cuisine

Le Paneer se prête à de **nombreux usages** : il peut être poêlé, grillé, frit ou simplement intégré dans des sauces et des currys. Coupé en cubes, il accompagne parfaitement des légumes sautés ou des salades estivales. Il peut également remplacer la viande ou le poisson dans des recettes végétariennes équilibrées. Sa neutralité gustative lui permet d'absorber les saveurs des épices, marinades et sauces, offrant ainsi une infinité de possibilités culinaires.





**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)