




**Primafood**

# FROMAGES CREMERIE

LISTE DE PRODUITS EN FRAIS



## FROMAGES

\* GAMME FRAIS \*



### EMMENTAL BLOC

Conditionnement / calibre :  
Pièce de ± 2,5 kg  
Format: ± 10 x 10 x 30 cm

Origine : Allemagne  
Température: 2 - 7 °C



### FLAMENGO EN BARRE

Conditionnement / calibre :  
Pièce de ± 2,3 kg

Origine : Portugal  
Température: 0 - 10 °C



### GOUDA BLOC HOTEL

Conditionnement / calibre :  
Pièce de 3 kg  
Format : 30 x 10 x 10 cm

Origine : Allemagne  
Température: 2 - 7 °C



### BREBIS SERRA DA ESTRELA

Conditionnement / calibre :  
Pièce de ± 600 gr

Origine : Portugal  
Température: 0 - 10 °C



### BREBIS PÂTE DUR

Conditionnement / calibre :  
Pièce de ± 600 gr

Origine : Portugal  
Température: 0 - 10 °C



### BREBIS APIMENTADO

Conditionnement / calibre :  
Pièce de ± 600 gr

Origine : Portugal  
Température: 0 - 10 °C

## FROMAGES

\* GAMME FRAIS \*



### BREBIS CERRADO VALE

Conditionnement / calibre :  
Pièce de ± 500 gr

Origine : Portugal  
Température: 0 - 10 °C



### VACHE CASTELÕES

Conditionnement / calibre :  
Pièce de ± 500 gr

Origine : Portugal  
Température: 0 - 10 °C



### VACHE CASTELÕES PIMENTÃO

Conditionnement / calibre :  
Pièce de ± 500 gr

Origine : Portugal  
Température: 0 - 10 °C



### VACHE-CHÈVRE - BREBIS

Conditionnement / calibre :  
Pièce de ± 500 gr

Origine : Portugal  
Température: 0 - 10 °C



### VACHE AMANTEIGADO

Conditionnement / calibre :  
Pièce de ± 500 gr

Origine : Portugal  
Température: 0 - 10 °C



### VACHE APIMENTADO

Conditionnement / calibre :  
Pièce de ± 500 gr

Origine : Portugal  
Température: 0 - 10 °C

## FROMAGES

\* GAMME FRAIS \*



### FROMAGE LUXEMBOURGEOIS

Plusieurs choix

Conditionnement / calibre :

Pièce de ± 2 kg

Origine : Luxembourg

Options: Fromages de vache et de chèvre, fromage blanc, yaourts et glaces.

Sur commande.

### CHÈVRE

Conditionnement / calibre :

Pièce de ± 500 gr

Origine : Portugal

Température: 0 - 10 °C



### MINI FROMAGE BREBIS/ CHÈVRE/VACHE

Conditionnement / calibre :

Barquette de 3 x 80 gr

Origine : Portugal

Température: 0 - 10 °C

### PLATEAU FROMAGE CLASSIQUE

Conditionnement / calibre :

Barquette de 3 x 90 gr

Origine : Portugal

Température: 0 - 10 °C

### BREBIS AFFINÉ

Conditionnement / calibre :

Pièce de 190 gr

Origine : Portugal

Température: 0 - 10 °C

## FROMAGES

\* GAMME FRAIS \*



### CHÈVRE CHILI ET PAPRIKA

Conditionnement / calibre :  
Pièce de 190 gr

Origine : Portugal  
Température: 0 - 10 °C



### CHÈVRE POIVRE NOIR

Conditionnement / calibre :  
Pièce de 190 gr

Origine : Portugal  
Température: 0 - 10 °C



### CHÈVRE ROMARIN

Conditionnement / calibre :  
Pièce de 190 gr

Origine : Portugal  
Température: 0 - 10 °C



### GORGONZOLA

Conditionnement / calibre :  
Pièce de 1,5 kg

Origine : Italie  
Température: 1 - 9 °C



### GRANA PADANO

Conditionnement / calibre :  
Pièce de ± 4 kg

Origine : Italie  
Température: 2 - 7 °C



### FLAMENGO 1/2 BOULE

Conditionnement / calibre :  
Pièce de ± 600 gr

Origine : Portugal  
Température: 0 - 10 °C

## FROMAGES

\* GAMME FRAIS \*



### CHEDDAR ROUGE EN TRANCHES

Conditionnement / calibre :  
Barquette de 1 kg

Origine : U.E.  
Tranches : 10 x 10 cm  
Température: 4 - 7 °C



### CHEDDAR

Conditionnement / calibre :  
Barquette de 2 x 400 gr

Origine : U.E.

Température: 4 - 7 °C



### GOUDA PRÉTRANCHÉ 18/10

Conditionnement / calibre :  
Barquette de 1 kg  
2 x 25 tranches

Origine : France  
Taille : 10 x 10 cm  
Température: 2 - 7 °C



### FLAMENGO PRETRANCHÉ

Conditionnement / calibre :  
Barquette de 500 gr

Origine : Portugal  
Température: 0 - 10 °C



### RACLETTE NATURE

Conditionnement / calibre :  
Pièce de 400 gr

Origine : France  
Température: 0 - 10 °C



### PROVOLONE DOLCE

Conditionnement / calibre :  
Pièce de 250 gr

Origine : Italie  
Température: 4 - 6 °C

## FROMAGES

\* GAMME FRAIS \*



### PECORINO ROMANO

Conditionnement / calibre :

Pièce de 200 gr

Origine : Italie

Température: 4 - 6 °C



### MOZZARELLA BOUDIN

Conditionnement / calibre :

Pièce de 1 kg

Format : 21 x 6 x 6 cm

Origine : U.E.

Température: 8 °C. Mozzarella cuttable 45% fat in d. m.



### MOZZARELLA COUPÉ

Conditionnement / calibre :

Pièce de 400 gr

Origine :

Température :



### PALHAIS ORIGINAL

Conditionnement / calibre :

Pièce de 200 gr

Origine : Portugal

Température: 4 - 6 °C



### PALHAIS CHÈVRE

Conditionnement / calibre :

Pièce de 180 gr

Origine : Portugal

Température: 4 - 6 °C



### FROMAGE FRAIS VACHE

Conditionnement / calibre :

Barquette de 2 x 250 gr

Origine : U.E.

Température: 2 - 8 °C.

## FROMAGES

\* GAMME FRAIS \*



### EMMENTAL RÂPÉ

Conditionnement / calibre :  
Sachet de 1 kg

Origine : U.E.  
Format: Lanières en V de 1,8  
mm d'épaisseur  
Température: 4 - 7 °C



### GRANA PADANO RAPÉ

Conditionnement / calibre :  
Sachet de 500 gr

Origine : Italie  
Format : Type poudre  
Température: 4 - 8 °C



### MOZZARELLA RÂPÉE

Conditionnement / calibre :  
Sachet de 2,5 kg

Origine : France  
Température : 4°C



### RICOTTA

Conditionnement / calibre :  
Pièce de 250 gr

Origine : Italie  
Température : ???



### ERU CHÈVRE DOUX

Conditionnement / calibre :  
Pièce de 120 gr

Origine : Holland  
Température: 4 - 8 °C



### ERU CRÈME DE BRIE

Conditionnement / calibre :  
Pièce de 120 gr

Origine : Holland  
Température: 4 - 8 °C

## FROMAGES

\* GAMME FRAIS \*



### ERU GOUDA

Conditionnement / calibre :  
Pièce de 100 gr

Origine : Holland  
Température: 4 - 8 °C



### ERU GOUDA PIMENT

Conditionnement / calibre :  
Pièce de 100 gr

Origine : Holland  
Température: 4 - 8 °C



### ERU EDAM

Conditionnement / calibre :  
Pièce de 100 gr

Origine : Holland  
Température: 4 - 8 °C



### FROMAGE À TARTINER ORIGINAL

Conditionnement / calibre :  
Pièce de 150 gr

Origine : Portugal  
Température: 4 - 8 °C



### FROMAGE À TARTINER AIL / HERB

Conditionnement / calibre :  
Pièce de 150 gr

Origine : Portugal  
Température: 4 - 8 °C



### ERU FROMAGE À FONDUE

Conditionnement / calibre :  
Pièce de 400 gr

Origine : Holland  
Température: 4 - 8 °C

## FROMAGES

\* GAMME FRAIS \*



### ERU CRÈME DE BRIE PORTION

*Conditionnement / calibre :*  
Barquette de 24 x 15 gr

*Origine : Holland*  
*Température: 4 - 8 °C*



### ERU GOUDA PORTION

*Conditionnement / calibre :*  
Barquette de 24 x 15 gr

*Origine : Holland*  
*Température: 4 - 8 °C*

## CREMERIE

\* GAMME FRAIS \*



### BEURRIER PRÉSIDENT AVEC OU SANS SEL

Conditionnement / calibre :  
Pièce de 250 gr

Origine : E.U.

Température: 2 - 8 °C



### BEURRE PORTION

Conditionnement / calibre :  
Barquette de 100 X 10 gr

Origine : E.U.

Température: 2 - 8 °C



### BEURRE PORTION DOUX OU AVEC SEL

Conditionnement / calibre :  
Carton de 100 x 8 gr

Origine : Portugal

Température: 2 - 8 °C



### BEURRE AVEC SEL

Conditionnement / calibre :  
Pièce de 250 gr

Origine : Portugal

Température: 2 - 8 °C



### BEURRE AVEC SEL 1KG PC - AGROS

Conditionnement / calibre :  
Pièce de 1 kg

Origine : Portugal

Température: 2 - 8 °C



### BEURRE ROULEAU

Conditionnement / calibre :  
Pièce de 1 kg

Origine : E.U.

Température: 2 - 8 °C

## CREMERIE

\* GAMME FRAIS \*



### BÉCHAMEL SAUCE

Conditionnement / calibre :  
Pièce de 500 ml

Origine : Portugal

Température: 4 - 8 °C



### CRÈME FRAICHE

Conditionnement / calibre :  
Pièce de 200 ml

Origine : Portugal

Température: 4 - 8 °C



### CRÈME DE CUISSON

Conditionnement / calibre :  
Pièce de 200 ml

Origine : Portugal

Température: 4 - 8 °C



### CRÈME À FOUETTER 30%

Conditionnement / calibre :  
Pièce de 1 lt

Origine : Allemagne  
Température : 4 - 6 °C



### CRÈME CULINAIRE 18% PRÉSIDENT

Conditionnement / calibre :  
Pièce de 1 lt

Origine : E.U.  
Température : 4 - 6 °C



### CRÈME EKABE UHT

Conditionnement / calibre :  
Pièce de 1 lt

Origine : E.U.  
Température : 4 - 6 °C

## CREMERIE

\* GAMME FRAIS \*



### RISSO CHANTY SPRAY

Conditionnement / calibre :  
Pièce de 700 ml

Origine : Belgique  
Température : Garder au frais  
après ouverture.



### CHANTILLY

Conditionnement / calibre :  
Pièce de 250 gr

Origine : Belgique  
Température : 2 - 24 °C



### MASCARPONE

Conditionnement / calibre :  
Pièce de 500 gr

Origine : Italie  
Température : 0 - 4 °C



### LAIT CONDENSÉ

Conditionnement / calibre :  
Pièce de 397 gr

Origine : Portugal  
Température : 10 - 15 °C



### LAIT CONDENSÉ CUIT

Conditionnement / calibre :  
Pièce de 385 gr

Origine : Portugal  
Température : 10 - 15 °C



### LAIT DE COCO

Conditionnement / calibre :  
Pièce de 200 ml

Coco.  
Température : Ambiante

## CREMERIE

\* GAMME FRAIS \*



### LAIT UHT 1,5 %

Conditionnement / calibre :  
Pièce de 1 lt

Origine : Allemagne  
Température : 4 - 6 °C



### LAIT UHT 3,5 %

Conditionnement / calibre :  
Pièce de 1 lt

Origine : Allemagne  
Température : 4 - 6 °C



### LAIT AU CHOCOLAT UCAL

Conditionnement / calibre :  
Boîte de 6 x 250 ml

Origine :  
Température : 4 - 6 °C



### LAIT AU CHOCOLAT SANS LACTOSE UCAL

Conditionnement / calibre :  
Boîte de 6 x 250 ml

Origine :  
Température : 4 - 6 °C



### CRÈME CAFÉ

Conditionnement / calibre :  
Boîte de 240 x 7,5 gr

Origine/Calibre/ taille :  
Température : Ambiante

## CREMERIE

\* GAMME FRAIS \*



### YAOURTS FRAISE

Conditionnement / calibre :  
Barquette de 4 x 125 gr

Origine : E.U.  
Température: sec et frais



### YAOURTS BANANE

Conditionnement / calibre :  
Barquette de 4 x 125 gr

Origine : E.U.  
Température: sec et frais



### YAOURTS TUTTI FRUTTI

Conditionnement / calibre :  
Barquette de 4 x 125 gr

Origine : E.U.  
Température: sec et frais



### YAOURTS NATURE SANS SUCRE

Conditionnement / calibre :  
Barquette de 4 x 125 gr

Origine : E.U.  
Température: sec et frais

## ŒUFS

\* GAMME FRAIS \*



### ŒUFS - 6

Conditionnement / calibre :  
Barquette de 6 pièces

Origine : Luxembourg  
Température : sec et frais



### ŒUFS - PLATEAU 30

Conditionnement / calibre :  
Barquette de 30 pièces

Origine : Allemagne  
Température : 4 - 6 °C



### ŒUFS ENTIERS BRICK

Conditionnement / calibre :  
Pièce de 1 lt

Origine : Luxembourg  
Température : max 4°C

\* Option en 5 et 10 lt



### JAUNES D'ŒUFS BRICK

Conditionnement / calibre :  
Pièce de 1 lt

Origine : Luxembourg  
Température : max 4°C



### BLANCS D'ŒUFS BRICK

Conditionnement / calibre :  
Pièce de 1 lt

Origine : Luxembourg  
Température : max 4°C




# Primafood

16, Z.A. OP ZAEMER  
L-4959 BASCHARAGE  
LUXEMBOURG

TEL : +352 39 77 22 1  
VENTE@PRIMAFOOD.LU

*HEURES D'OUVERTURE*  
LUNDI-VENDREDI 08:00 – 18:00 | SAMEDI 09:00 – 16:00

  PRIMAFOODSA

VISITEZ-NOUS!

