

# SCHOEPS

## 'VOTRE PARTENAIRE EN FROMAGES RAPES'

# SCHOEPS

## Your Cheese Partner

### 1. SÉLECTION

Chez Schoeps, tout commence par le choix **des meilleurs fromages**. Nous suivons des normes **de qualité strictes** et travaillons exclusivement avec **des producteurs européens** qui comme nous, recherchent la perfection. Avant toute transformation, nos matières premières passent entre les mains de nos experts qui contrôlent leur texture, leur goût et leur teneur en matière grasse. Ce processus vous assure toujours **la plus haute qualité !**

### 2. TRANSFORMATION

Dès qu'ils sont approuvés, nos fromages passent à la transformation. Nos **installations de tout dernier cri** assurent un râpage uniforme et une découpe de finition parfaite. Nous proposons **différents formats de découpe** afin que vous ayez toujours un fromage parfaitement adapté à **vos besoins culinaires !**

### 3. EMBALLAGE

Une fois râpé, le fromage est immédiatement **emballé sous atmosphère protégée** pour garantir sa fraîcheur et sa conservation et prévenir toute forme de contamination. Sur chaque sachet est apposée une **étiquette claire** reprenant le nom du fromage, la date de production, le numéro de lot, la date de péremption et les valeurs nutritionnelles. Grâce au code d'identification unique, nous sommes en mesure de **retracer facilement** chaque sachet produit.

### 4. STOCKAGE ET DISTRIBUTION

Les fromages emballés sont stockés dans **notre entrepôt réfrigéré** sous température dirigée avant d'être rapidement distribués par nos partenaires de transport. Nous choisissons toujours **des transporteurs fiables** pouvant assurer **des délais de livraison courts**, vous garantissant toujours des produits de première fraîcheur.

### 5. SATISFACTION CLIENT ET INNOVATION

La satisfaction du client est la priorité numéro 1 chez Schoeps. **Nous sommes à l'écoute des retours de nos clients** et nous tentons de nous adapter au maximum pour répondre à leurs besoins spécifiques. Nous sommes constamment à la recherche **de process innovants** nous permettant d'améliorer continuellement nos produits et nos procédures.

Notre fromage râpé est bien plus qu'un produit : **une promesse de qualité !**



### CONTACTEZ-NOUS :

✉ info@schoeps.be

📞 +32(0)64 26 56 56

📍 Garocentre Nord  
5 Boulevard de la Technicité  
7110 Houdeng-Goegnies  
Belgique

🌐 [www.schoeps.be](http://www.schoeps.be)



Endless Possibilities

FR

# NOS PRODUITS

Pour vous garantir des produits savoureux de haute qualité, nous sélectionnons nos fournisseurs avec le plus grand soin. Nos fromages, quotidiennement râpés et emballés, vous assurent un produit de première fraîcheur et cela se ressent au goût ! Des classiques aux mélanges de fromages personnalisés, notre délicieuse gamme s'adapte à chacune de vos préparations.



## EMMENTAL

Notre emmental a **une douce saveur de noisette**. Il convient parfaitement pour les spaghettis, croque-monsieur, fondues, quiches et autres plats destinés à une cuisson au four. Ce fromage caractéristique a **un goût riche et authentique**.



Conditionnement  
1kg



## MOZZARELLA

Notre mozzarella est le fromage idéal pour **les pizzas** et **les lasagnes**. Ce fromage polyvalent fond parfaitement et a une excellente élasticité ajoutant **une saveur délicate** à tous vos plats préférés.



Conditionnement  
2kg



## LA MOZZA!

Notre mozzarella 45% de matière grasse est **délicieusement fondante** et **convient parfaitement aux fours à très hautes températures** comme les fours à bois. Idéale pour les pizzas. LA MOZZA! a **un goût délicat** et offre à toutes vos préparations une fonte parfaite et une excellente élasticité.



Conditionnement  
2kg



## SCHOEPS MIX

Notre Schoeps Mix est une combinaison unique, conçue avec **plus de 50 % d'Emmental**, qui répond à vos attentes en termes de goût et de prix. Ce mix **au goût crémeux** fond parfaitement sur tous vos plats.



Conditionnement  
1kg



## MIX MOZZARELLA-EMMENTAL

Notre Mix mozzarella-emmental est **un mélange savoureux** qui combine le meilleur des deux mondes. **Le goût fondant de la mozzarella** et **l'arôme délicat de noisette de l'emmental** se marient parfaitement pour vos plats destinés à une cuisson au four.



Conditionnement  
1kg - 2kg



## CHEDDAR ROUGE

Notre cheddar rouge a **un goût prononcé finement épicé**. Vous le reconnaîtrez à sa couleur orange caractéristique.



Conditionnement  
1kg



## GRAND FORMAT

Nos fromages râpés sont également disponibles **en format industriel de 5kg**. N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'information.



Conditionnement  
5kg

# NOS FORMATS DE RÂPÉS

Pour convenir à tous les usages culinaires, nos fromages se déclinent en plusieurs coupes :

## COSSETTES

• 4 mm x 4 mm x 4 mm

## R4

Râpé gros  
• 3,2 mm x 28,5 mm

## LANIÈRES

• 4 mm x 4 mm x 25 mm

## R3

Râpé ovale  
• 3,2 mm x 28,5 mm

## R1

Râpé fin  
• 1,8 mm x 28,5 mm

## R2

Râpé standard  
• 2,5 mm x 28,5 mm

