



Département Export : Interval

Bureau France
1-3 rue Pavlov - Bât. 11
ZAC des Bruyères
78190 Trappes, France
Tél. + 33 (0) 1 34 89 06 02
Fax. + 33 (0) 1 34 89 23 66
contact[at]intervalexport.com

USA Office
C/o Overseas - Miss Diane Sauvage
2200 Fletcher avenue, 3rd Floor
Fort Lee, NJ 07024, USA
Tel : + 1 (201) 585 2157
Fax : + 1 (201) 585 8575
diane[at]intervalexport.com

UK Office (c/o QST)
1 William Gardens
Smallfield, Horley
Surrey RH6 9EN, United Kingdom
Tel + 44 (0) 1737 306 083
Fax. + 44 (0) 8709 749 468
contact[at]intervalexport.com

L'ENTREPRISE

La famille Coulet fabrique et affine du Roquefort depuis 1906, date à laquelle l'arrière-arrière grand-père d'Emmanuel Laur et de Jean-Pierre Laur découvrit une fleurine dans sa cave à vin. Depuis plus d'un siècle, l'entreprise a été dirigée par la même famille : la cinquième génération est aujourd'hui en place !

Grâce à cette longue expérience accumulée et vouée à la qualité et au service, Gabriel Coulet est devenu un des principaux fabricants indépendants de Roquefort avec plus de 8,5 % de la production. Nous avons toujours priorisé notre qualité produit à notre part de marché immédiate, et nous souhaitons vous apporter une qualité toujours meilleure. C'est pourquoi :



- nous affinons nos fromages au minimum 4 mois (l'A.O.C. requiert un affinage minimum de 3 mois) afin d'obtenir une texture plus onctueuse ;
- nous perçons chaque fromage jusqu'au bord afin d'obtenir un développement harmonieux du Penicillium sur toute la surface ;
- nous coupons manuellement et sélectionnons visuellement chacun des 700 000 fromages que nous commercialisons ;
- nous enlevons encore la morge à la main sur la croûte de chaque fromage pour éviter un goût savonneux et piquant.

Ainsi, la texture du Roquefort Gabriel Coulet est particulièrement onctueuse ; le persillage des fromages est foncé et très prononcé, développé jusqu'au talon.

Nous approvisionnons aujourd'hui plusieurs des meilleurs fromagers du monde comme : Barthélémy (Paris), Hervé Mons (Roanne, France, Meilleur Ouvrier de France), Xavier (Toulouse), Zabar (New York), Steve Jenkins (Fairway, New-York)... Et en 2004, 2005 et 2006 la Petite Cave a été récompensée par La Médaille d'Or du Concours Général Agricole de Paris.

L'atelier de préemballage est un modèle du genre et les produits préemballés Gabriel Coulet sont une référence. Nous sommes devenus des spécialistes de l'emballage sous marque privée.

Plus récemment, notre entreprise et sa filiale ont diversifiés la gamme avec d'autres fromages de brebis : une gamme complète de **Fromage de brebis pour salade** 100 % brebis, des pâtes pressées **des Pyrénées** au lait de brebis, ainsi qu'une raclette au lait de Brebis.

LA GAMME ET PRESENTATION

A/ Le Roquefort A.O.C. au lait :

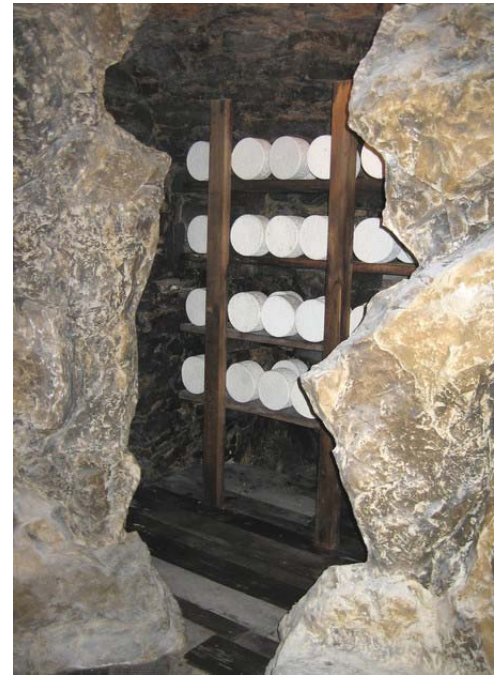
- ½ et ¼ de pain verticaux et horizontaux ;
- tranches classiques 100, 120, 130, 150 200 g avec ou sans couvercle ;
- tranches « plateaux » horizontales 150 ou 300 g ;
- tranches « cœur » de meule 100, 150 ou 200 g ;
- miniportions 25g x 4, x 6 ou en vrac.

B/ Pâtes pressées des Pyrénées 100% lait de brebis (pasteurisées) :

- Aïgory, petite tomme 600 g ;
- Ostari, grosse tomme 4,5 kg ;
- Raclette Pastoureau ;
- Bleu des Pyrénées Ostari

C/ Fromage de brebis pour salade (type Feta traditionnelle) « Brebiac » au lait de brebis (pasteurisé) :

- en vrac 8 kg, blocs 1 ou 2 kg ;
- en tranches 150 et 200 g ;
- en cube 250 g ou 5 kg.



Nous restons à votre entière disposition pour toute demande d'information supplémentaire.

Bien sincèrement,

L'Equipe Interval

BON APPETIT



Quiche au Roquefort et Noisettes

Ingrédients (4 p.) : 1 rouleau de pâte brisée – 250 g de Roquefort – 60 g de noisettes – 4 œufs – 30 cl de crème fraîche liquide – Sel & poivre – Noix de muscade.

Préparation : Préchauffer le four Th. 7 (210°C). Etaler la pâte dans un plat préalablement beurré et fariné. Emietter le Roquefort et hacher les noisettes. Les disposer sur le fond de la tarte. Dans un bol, battre à l'aide d'un fouet les œufs avec la crème fraîche. Saler, poivrer et ajouter un peu de noix de muscade. Verser sur la pâte. Enfourner 30 minutes. Vous pouvez servir cette tarte avec une salade verte et salade d'endive assaisonnée d'une vinaigrette.

Source : www.cuisinetoo.com



Salade de mâche au Roquefort

Ingrédients (2 p.) : 1 sachet de mâche - Pignons de pin (quantité au goût) - 100 g de lardons fumés - 50 g de Roquefort - 1 pointe de moutarde - 2 cuillères à soupe de vinaigre de Banyuls - 3 cuillère à soupe d'huile végétale - 1 cuillère à soupe d'eau - poivre

Préparation : Préparez la vinaigrette avec la moutarde, le vinaigre de Banyuls, l'huile végétale, l'eau et le poivre. Faites griller les pignons de pin à la poêle jusqu'à coloration dorée. Puis faites revenir les lardons fumés sans matière grasse. Détaillez le Roquefort en dés. Mettez la salade dans un grand saladier. Ajoutez les dés de Roquefort, puis les lardons et enfin les pignons, arrosez de vinaigrette. Mélangez avant de déguster.

Source : www.linternaute.com