



SOMMAIRE

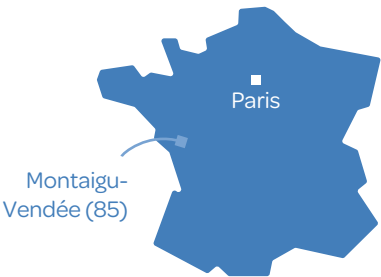
	Pages
Présentation	04
Recherche et innovation	06
Culture qualité	07
Nos produits	08
Beurre Charentes-Poitou AOP	10
Crèmes UHT	14
Crèmes dessert	20
Lait UHT	22
Poudre de lait	23
Mix glace	24
Préparation concentrée pour granité	26
Gamme Montaigu Bio	28
Nutrition infantile	30
Team LM	32
Puy du Fou	34



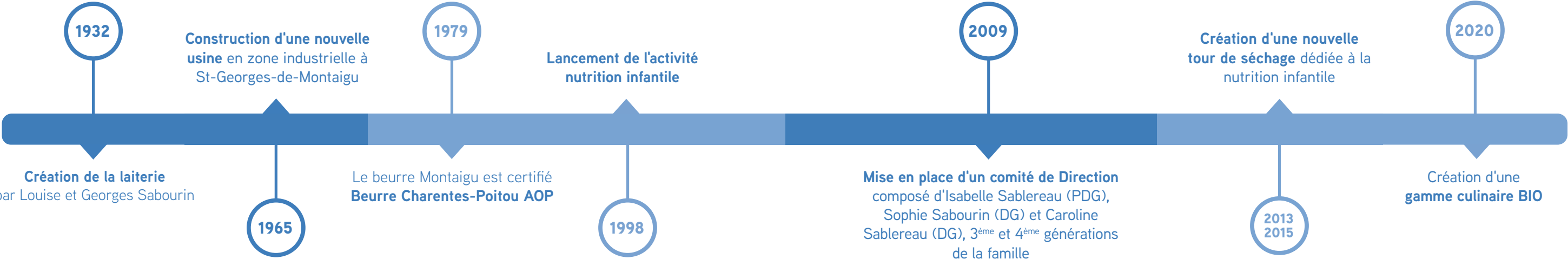
SAVOIR-FAIRE

Forte de ses valeurs de tradition et de passion, la Laiterie de Montaigu poursuit son engagement pour des produits de grande qualité et une agriculture respectueuse de son terroir au travers de l'AOP Charentes-Poitou, du BIO et de l'origine France.

HISTOIRE



Fondée en 1932 par Louise et Georges Sabourin, la Laiterie de Montaigu est une entreprise familiale et indépendante. Grâce à son savoir-faire et à ses produits de grande qualité, elle a su s'imposer comme une référence dans l'univers des produits laitiers.





RECHERCHE ET INNOVATION



La Laiterie de Montaigu innove et améliore sans cesse ses produits afin de les adapter au besoin de ses clients grâce à une organisation en mode projet collaboratif.



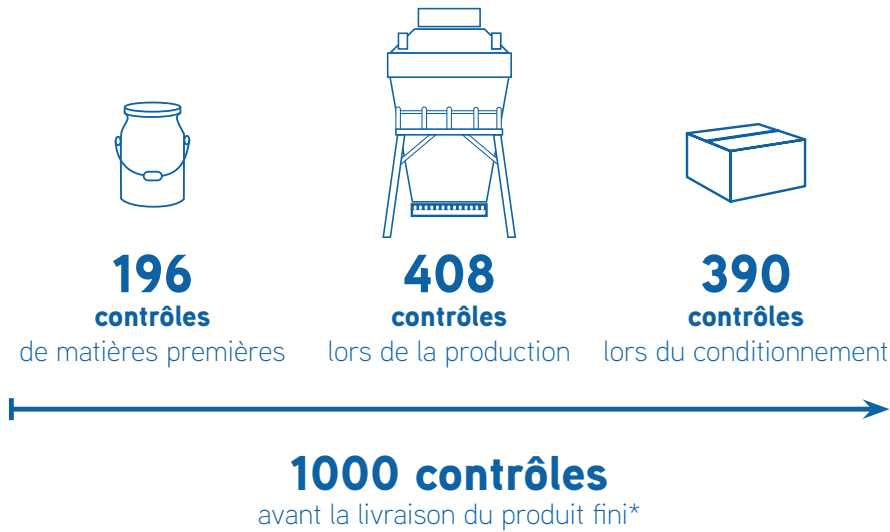
Notre laboratoire recherche et développement formule et élabore les gammes produits suivant les exigences les plus spécifiques. Afin de cultiver notre expertise nous collaborons en amont avec des centres de recherche internationaux.

CULTURE QUALITÉ

La Laiterie de Montaigu instaure une démarche qualité extrêmement rigoureuse dans la maîtrise de ses procédés de fabrication. Elle est basée sur le référentiel FSSC 22000 (Maîtrise de la sécurité des aliments). Nos équipes ont une Culture Qualité forte.



Notre organisation est fondée sur une démarche préventive d'analyse des risques avec une dynamique d'amélioration continue. De l'arrivée des matières premières à l'expédition, notre laboratoire intégré analyse et contrôle l'ensemble des produits finis.



*données variables selon les types de production



NOS PRODUITS



NOTRE BEURRE MONTAIGU

Le beurre Montaigu bénéficie de l’Appellation d’Origine Protégée (AOP) « Charentes-Poitou » depuis 1979.

BEURRE MONTAIGU CHARENTES-POITOU AOP

Notre produit haut de gamme est plébiscité par les professionnels les plus exigeants. Avec son excellente plasticité et son point de fusion élevé, c'est l'allié parfait pour la réalisation de vos viennoiseries.



- Saveur noisette
- Excellente plasticité
- Point de fusion élevé



DDM :
250 g et 500 g : 89 jours
2 kg : 124 jours
10 kg et 25 kg : 95 jours



Température :
<+6°C

Conditionnements :



Plaque de 250 g
Palette de 720 kg - 6 couches de 12 colis
(72 colis x 10 kg)



Plaque de 500 g
Palette de 800 kg - 10 couches de 80 colis
(8 colis x 10 kg)



Plaque de 2 kg
Palette de 880 kg - 11 couches de 80 colis
(8 colis x 10 kg)



Pain de 10 kg
Palette de 720 kg - 6 couches de 120 kg



Pain de 10 kg décartonné
Bac de 480 kg - 4 couches de 120 kg
Conditionné par 2 bacs uniquement soit 960 kg



Pain de 25 kg
Palette de d'1 tonne - 5 couches de 200 kg
(8 cubes x 25 kg)

Plébiscité par les professionnels les plus exigeants depuis 45 ans ...



Concours du meilleur croissant
En 2019, le concours du meilleur croissant au Beurre Charentes-Poitou AOP d'Ile-de-France a été remporté par un artisan travaillant avec le beurre Montaigu Charentes-Poitou AOP.



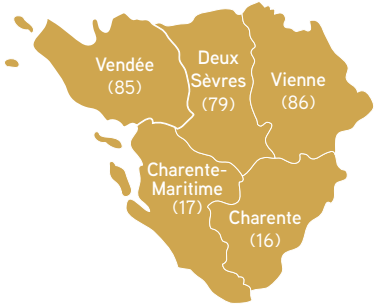
Concours Général Agricole de Paris
En 2020, la Laiterie de Montaigu a obtenu l'unique médaille d'or décernée dans la catégorie des "beurres AOP" pour son beurre doux Montaigu Charentes-Poitou AOP.



Galette des rois présidentielle
En 2020, la galette des rois traditionnellement offerte au Président de la République, a été réalisée avec le beurre Montaigu Charentes-Poitou AOP.

Le Beurre Charentes-Poitou AOP c'est quoi ?

Le Beurre Charentes-Poitou est le 1^{er} beurre français labellisé AOP (Appellation d'Origine Protégée). Situé entre terre et mer, il constitue le plus grand territoire AOP en France :



1. Charente
2. Charente-Maritime
3. Les Deux-Sèvres
4. La Vienne
5. La Vendée

Son cahier des charges très strict définit les processus de fabrication du beurre (collecte du lait, maturation, température), garantissant ainsi un produit de grande qualité, avec un goût de noisette unique et une technicité de beurre sec reconnue par les professionnels de la boulangerie et de la pâtisserie.

Le Beurre Charentes-Poitou AOP, c'est aussi :



Des éleveurs passionnés, attachés à leur région, réputés pour leur travail de qualité et leur savoir-faire local.



Des vaches élevées dans de bonnes conditions et nourries avec une alimentation saine, sans OGM.



Des exploitations soucieuses de la préservation de l'environnement.





NOS CRÈMES UHT

Très appréciées par les professionnels de la gastronomie pour leur adaptabilité aux procédés de fabrication actuels et leur qualité constante toute l'année, nos crèmes Montagu apportent onctuosité et saveur à vos recettes.

CRÈME UHT 35% SPÉCIAL PROFESSIONNEL

De qualité constante toute l'année, la crème pour professionnel Montagu s'adapte à toutes vos envies culinaires. En foisonnement pour une crème fouettée stable et gourmande, en réduction pour vos liaisons salées ou sucrées, elle vous garantit onctuosité et saveur dans la mise en œuvre de vos recettes.



Utilisation en crème fouettée :

- Stabilité, tenue, homogénéité
- Faible exsudation
- Excellent taux de foisonnement (2,6 au batteur)
- Adaptée à tous types d'appareils



Utilisation en cuisson :

- Liaison stable et rapide
- Excellente réduction
- Résistance aux alcools, ingrédients acides et températures élevées



DDM :
1 L et 10 L : 120 jours
560 L : 180 jours



Température :
1L et 10L : <+18°C
560L : <+6°C

Conditionnements :



Brique de 1 L par 6
Palette de 792 L - 6 couches, soit 132 L
(22 colis x 6 L)



Outre de 10 L
Palette de 800 L - 4 couches de 20 outres
(80 colis x 10 L)



Bac de 56 outres soit 560 L
Conditionné par 2 bacs uniquement soit 1120 L



CRÈME UHT 33% SUCRÉE VANILLÉE



Généreuse et gourmande, la crème Sucrée Vanillée Montaigu offrira une saveur unique à vos desserts. Son arôme naturel de vanille de Madagascar, son excellent taux de foisonnement et sa texture aérée et ferme sublimeront vos préparations sucrées.



DDM : 120 jours



Température : <+18°C

Conditionnement :



Brique de 1 L par 6
Palette de 792 L - 6 couches, soit 132 L
(22 colis x 6 L)



Utilisation en crème fouettée :

- Excellent taux de foisonnement (2,6 au batteur)
- Adaptée à tous types d'appareils pour monter une crème chantilly (fouet à main, batteur, machine automatique)



CRÈME UHT SPI 30% AVEC OU SANS CARRAGHÉNANE

L'excellente réduction à la cuisson et la grande capacité de liaison de la crème 30% Montaigu en font l'alliée privilégiée de vos préparations salées ou sucrées.



Utilisation en cuisson :

- Liaison stable et rapide
- Excellente réduction
- Résistance aux alcools, ingrédients acides et températures élevées

Standard :



DDM :
10 L : 120 jours
560 L : 180 jours



Température :
10 L : <+18°C
560L : <+6°C

Sans carraghénane :



DDM :
10 L : 90 jours
560 L : 120 jours



Température :
10 L : <+18°C
560L : <+6°C

Conditionnements :



Outre de 10 L
Palette de 800 L - 4 couches de 20 outres
(80 colis x 10 L)




Bac de 56 outres soit 560 L
Conditionné par 2 bacs uniquement soit 1120 L


CRÈME UHT 20% ET 18% DE MG LÉGÈRE

Stable et d'une parfaite réduction à la cuisson, la crème légère Montaigu dispose d'une capacité d'émulsion permettant des textures très aérées. Offrez de l'onctuosité à vos recettes grâce à son fort pouvoir nappant et sa rapidité de liaison.


20% de Matière Grasse :


Standard :

 **DDM :**
10 L : 120 jours
560 L : 180 jours


 **Température :**
10 L : <+18°C
560L : <+6°C

Sans carraghénane :

 **DDM :**
10 L : 90 jours
560 L : 120 jours

 **Température :**
10 L : <+18°C
560L : <+6°C

Conditionnements :

 **Outre de 10 L**
Palette de 800 L - 4 couches de 20 outres
(80 colis x 10 L)

 **Bac de 56 outres soit 560 L**
Conditionné par 2 bacs uniquement soit 1120 L

18% de Matière Grasse :



DDM : 120 jours



Température : <+18°C

Conditionnement :



Brique de 1 L par 6
Palette de 792 L - 6 couches, soit 132 L
(22 colis x 6 L)



Utilisation en cuisson :

- Liaison stable et rapide
- Excellente réduction
- Résistance aux alcools, ingrédients acides et températures élevées



CRÈME ANGLAISE

Onctueuse, et savoureuse la crème anglaise Montaigu nappera vos desserts de gourmandise.



DDM : 150 jours



Température : <+18°C

Conditionnements :



Brique de 0.5 L par 6
Palette de 1320 unités -
10 couches x 132 unités de 50 cl



Brique de 1 L par 6
Palette de 792 L - 6 couches, soit 132 L
(22 colis x 6 L)



- Arôme naturel de vanille de Madagascar
- Fort pouvoir nappant
- Onctuosité

CRÈME BRÛLÉE

La crème brûlée Montaigu vous offre une texture ferme, lisse et onctueuse en bouche.
Sa délicate saveur naturelle de vanille de Madagascar soulignera avec gourmandise vos mises en œuvre classiques ou personnalisées.



- Facile à mettre en œuvre
- Texture lisse et ferme
- Onctuosité
- Arôme naturel de vanille de Madagascar



DDM : 120 jours



Température : <+18°C

Conditionnements :



Brique de 1 L par 6
Palette de 792 L - 6 couches, soit 132 L
(22 colis x 6 L)

NOS CRÈMES DESSERT

Découvrez l'onctuosité de nos savoureux desserts à la délicate note naturelle de vanille de Madagascar.





LAIT UHT
ENTIER OU DEMI-ÉCRÉMÉ

Notre lait est issu de la zone de collecte du beurre Charentes-Poitou AOP. Sa qualité constante toute l'année et son appartenance au terroir vendéen en font l'ingrédient indispensable de vos recettes.



DDM : 180 jours



Température : <+18°C

Conditionnements :



Brique de 1 L par 6
Uniquement lait demi-écrémé
Palette de 792 L - 6 couches, soit 132 L
(22 colis x 6 L)



Outre de 10 L
Palette de 800 L - 4 couches de 20 outres
(80 colis x 10 L)



Bac de 56 outres soit 560 L
Conditionné par 2 bacs uniquement soit 1120 L



- Qualité constante toute l'année
- Issu de la zone de collecte Charentes-Poitou AOP



POUDRE DE LAIT
ÉCRÉMÉ OU ENTIER CLASSIQUE ET
ÉCRÉMÉ INSTANTANÉE

Nos poudres de lait sont fabriquées suivant un process rigoureux bénéficiant de tout notre savoir-faire et des dernières avancées technologiques. Elles vous offrent une texture très fine et très dense, mouillable et soluble, leur WPN se positionnant dans la catégorie « medium heat ».



DDM écrémé classique : 24 mois
DDM entier classique : 12 mois
DDM écrémé instantanée : 24 mois



Température : <+18°C

Conditionnements :



Sac de 25 kg
Palette bois d'1 Tonne (10 couches de 4 sacs)
sauf poudre de lait écrémé instantanée

Palette Euro de 750 kg (10 couches de 3 sacs)

Palette plastique 750 kg (10 couches de 3 sacs)
sauf poudre de lait écrémé instantanée



Big bag



- Texture fine et dense
- Mouillabilité, grande solubilité
- WPN : medium heat



DDM : 18 mois
(À l'exception des saveurs fraise lait
et pâte à tartiner : 12 mois)



Température : <+18°C



Conditionnements :



Brique de 1,1 kg
Uniquement saveur vanille, chocolat, fraise et pistache
Palette de 792 L - 6 couches, soit 132 L
(22 colis x 6 L)



Outre de 5,5 kg
Palette de 720 L - 6 couches de 24 outres
(144 colis x 5 L)



- Prêt à l'emploi
- Convient à tous types de machines adaptées aux glaces à l'italienne
- Facilité de mise en œuvre
- Taux de foisonnement et rendement optimisés :



1 L de préparation liquide = 1,7 L de glace à l'italienne



≈ 14 glaces

NOS MIX GLACES

Notre préparation pour glace à l'italienne Montagu est reconnue par les professionnels glaciers et les consommateurs pour son extrême onctuosité et ses saveurs gourmandes.

SAVEURS BASE LAIT

Vanille

Chocolat

Pistache

Fraise lait

Caramel Beurre Salé

Lait

Nougat

Banane

Noix de Coco

Pâte à tartiner

SAVEURS BASE EAU

Fraise

Abricot

Passion

Citron

Framboise



DDM: 36 mois
(Excepté pour la saveur myrtille : 24 mois)



Température : <+25°C

Conditionnement :



Brique de 1 L
Palette de 528 L - 4 couches de 22 colis

1 seul produit, 4 applications :



1 L de concentré + 5 L d'eau ou de lait



1 vol. de concentré + 7 vol. d'eau



1 vol. de concentré + 7 vol. de lait



Sur glace à l'italienne



- Arômes naturels*
- Prêt à l'emploi
- Rendement optimisé :



1 L de préparation liquide
+ 5 L d'eau ou de lait



6 L de granité



30 gobelets de 20 cl

* Excepté pour les saveurs fraise et passion

NOS PRÉPARATIONS CONCENTRÉES
POUR GRANITÉ

Notre préparation pour granités Montagu est un produit innovant, gourmand et pratique. Sa facilité de mise en œuvre, ses multiples utilisations et sa composition aux arômes naturels* en font l'allié surprenant de vos instants gourmands.

SAVEURS

Cola

Fraise

Myrtille

Pomme

Passion

Menthe verte

Citron


Cerise

Pêche Abricot




BEURRE BIO
SPÉCIAL PROFESSIONNEL


Retrouvez le savoir-faire Montaigu dans notre beurre d'appellation BIO. Avec son excellente plasticité et son point de fusion élevé, c'est l'allié parfait pour la réalisation de vos viennoiseries.


 **DDM :**
2 kg : 124 jours
10 kg : 95 jours

 **Température :**
<+6°C

Conditionnements :


 **Plaquette de 2 kg**
Palette de 880 kg - 11 couches de 80 colis
(8 colis x 10 kg)


 **Pain de 10 kg**
Palette de 720 kg - 6 couches de 120 kg

 **Pain de 10 kg décartonné**
Bac de 480 kg - 4 couches de 120 kg
Conditionné par 2 bacs uniquement soit 960 kg


CRÈME UHT
30% DE MATIÈRE GRASSE


Notre crème UHT 30% BIO sans stabilisant possède une grande capacité de liaison et une excellente réduction à la cuisson qui en font l'alliée privilégiée de vos préparations salées ou sucrées.

 **DDM :**
10 L : 90 jours
560 L : 120 jours

 **Température :**
10 L : <+18°C
560L : <+6°C

Conditionnements :


 **Outre de 10 L en carton**
Palette de 800 L - 4 couches de 20 outres
(80 colis x 10 L)

 **Bac de 56 outres de 10 L, soit 560 L**
Conditionné par 2 bacs uniquement soit 1120 L


LAIT UHT
ENTIER OU DEMI-ÉCRÉMÉ

De qualité constante toute l'année, notre lait BIO est l'ingrédient indispensable de vos recettes.

 **DDM :** 180 jours

 **Température :** <+18°C


Conditionnement :


 **Outre de 5 L en carton**
Palette de 720 L - 6 couches de 24 outres
(144 colis x 5 L)

POUDRE DE LAIT
ÉCRÉMÉ CLASSIQUE

Notre poudre de lait écrémé classique BIO possède une texture fine et dense, une grande solubilité et un WPN : medium heat.

Conditionnements :

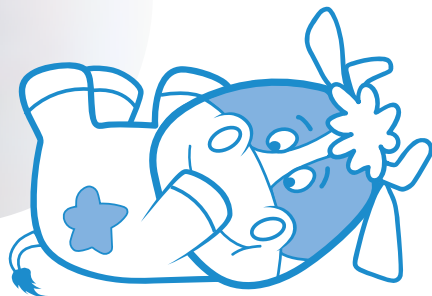
 **Sac de 25 kg**
Palette bois et CHEP d'1 Tonne
10 couches de 4 sacs de 25 kg

 **Big bag**



 **DDM:** 24 mois

 **Température :** <+18°C



NUTRITION INFANTILE

Depuis 25 ans, nous avons développé une expertise unique nous permettant d'élaborer des laits infantiles haut de gamme.

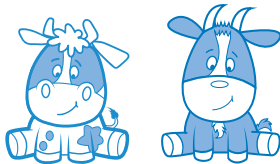
Nos laits infantiles à votre marque, sont formulés selon vos besoins et sont adaptés à votre clientèle.

La Laiterie de Montaigu place la qualité nutritionnelle et la sécurité alimentaire de ses produits au cœur de ses préoccupations.

LAIT INFANTILE
SUR-MESURE



Lait 1 à 4



Avec du lait de vache
ou du lait de chèvre



Qualité standard
ou premium



Biologique ou conventionnel



Lait spécifique
HA, AR, AD, femme enceinte ou
allaitante, etc.

QUALITÉ ET SÉCURITÉ
DES ALIMENTS

La Laiterie de Montaigu place la qualité nutritionnelle et la sécurité alimentaire de ses produits au cœur de ses préoccupations.



Nous veillons à promouvoir les origines françaises et européennes des matières premières utilisées dans nos fabrications et procédons à une sélection rigoureuse de celles-ci.



Fort de son expérience, notre service Recherche et Développement formule et élabore les gammes de produits suivant les exigences les plus spécifiques.



Notre laboratoire intégré analyse et contrôle les produits tout au long de leur fabrication de l'arrivée des matières premières à l'expédition des produits finis.



Nos produits sont fabriqués sous certification FSC 22 000 (maîtrise de la sécurité des aliments).

En 2012, la Laiterie de Montaigu a choisi d'associer ses couleurs aux sports équestres dont elle partage les valeurs communes :

Technicité, Excellence, Tradition & Passion !



Philippe Rozier Champion Olympique à Rio, Julien Gonin, Camille Condé-Ferreira et Benjamin Aillaud sont les ambassadeurs de la Laiterie de Montaigu.



« La TEAM LM fédère l'ensemble de nos équipes et de nos partenaires autour d'une formidable aventure humaine et sportive !

La passion du cheval, le dépassement de soi et le haut niveau font écho à nos valeurs d'entreprise et à notre terroir. C'est un formidable vecteur de communication qui assoit notre image technique, haut de gamme et dynamique en participant à des événements internationaux majeurs. Nous partageons des moments fantastiques avec nos ambassadeurs et nos chevaux sous les couleurs de l'entreprise.

L'esprit de la TEAM LM, c'est une équipe unie qui vibre dans un même élan pour relever les défis ! »

*Isabelle Sablureau
Présidente de la Laiterie de Montaigu*

Suivez l'actualité de la Team LM sur nos réseaux sociaux :





PUYDUFOU®

La Laiterie de Montaigu et le Puy du Fou associent leurs valeurs communes d'excellence, de tradition et de passion autour d'un voyage gourmand offrant plaisir et émotion aux visiteurs.

En 45 ans, les spectacles du Puy du Fou sont devenus des références mondiales, régulièrement récompensés par les plus grands jurys internationaux pour leur excellence, leur créativité et leur originalité.

Depuis sa création, le Puy du Fou aime s'entourer de producteurs locaux et favorise les filières courtes mettant en valeur le terroir !

Retrouvez nos produits dans les points de restauration du grand parc.



SAS LAITERIE DE MONTAIGU
SAINT-GEORGES-DE-MONTAIGU - LE PLANTY
85600 MONTAIGU-VENDEE
Tél. (+33) 02 51 45 65 00
lm@laiteriedemontaigu.com • www.laiteriedemontaigu.com

 @Laiterie de Montaigu