Sélection Crèmerie

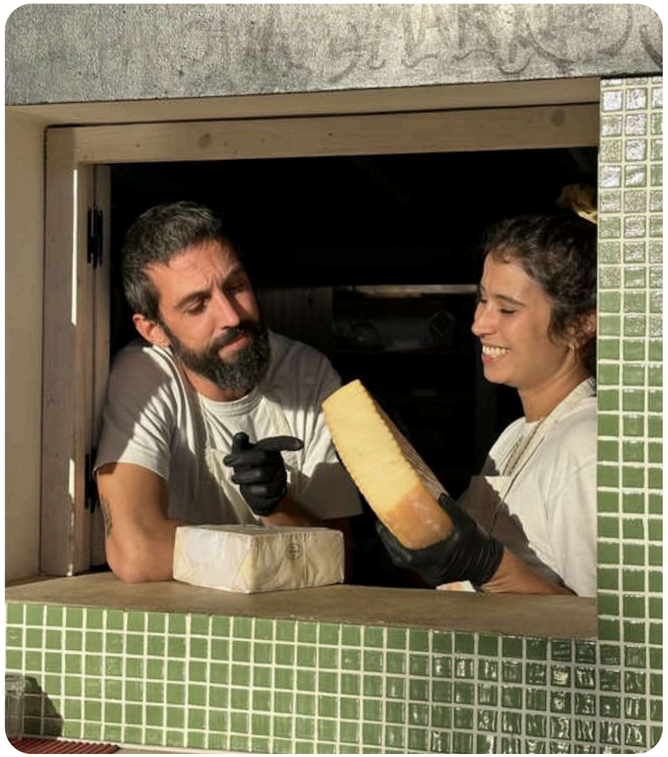
CAN CANOLA

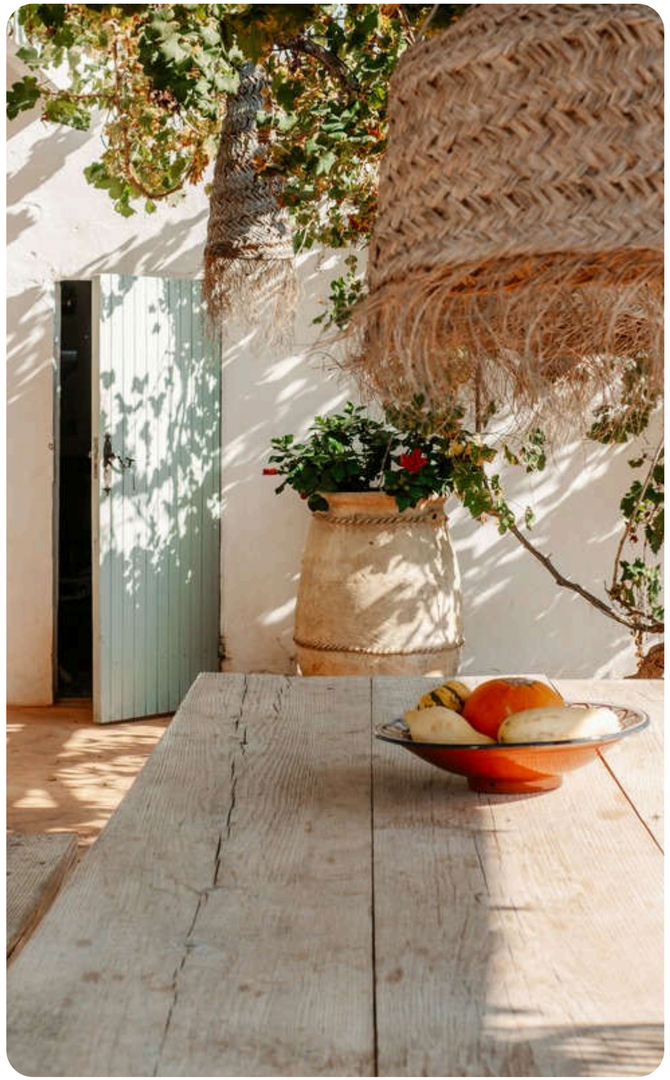
Ibiza 2026

PRÉSENTATION

Can Canola est né d'un constat simple : les meilleurs fromages et produits laitiers français n'arrivaient pas jusqu'à Ibiza.

Cannelle et Nicolas ont décidé d'y remédier en construisant une sélection pointue, sourcée aux quatre coins de la France, pour les chefs, hôtels et épiceries qui ne se satisfont pas du commun.







Et parce que l'excellence ne s'arrête pas aux frontières françaises, Can Canola est également le distributeur exclusif des produits Nishikidori à Ibiza.

Cette maison d'exception propose plus de 1500 références d'épicerie fine venue du Japon, en direct des producteurs et artisans, des saveurs uniques, introuvables ailleurs sur l'île.

Demandez-nous le catalogue complet pour découvrir l'étendue de cette gamme extraordinaire.

LES ATELIERS & CAVES D'AFFINAGE

Atelier du Val-de-Sienne
Gavray - Manche (50)
Fabrication du Camembert de Normandie AOP

Atelier du Curé Nantais
Pornic - Loire-Atlantique (44)
Fabrication du Curé Nantais.

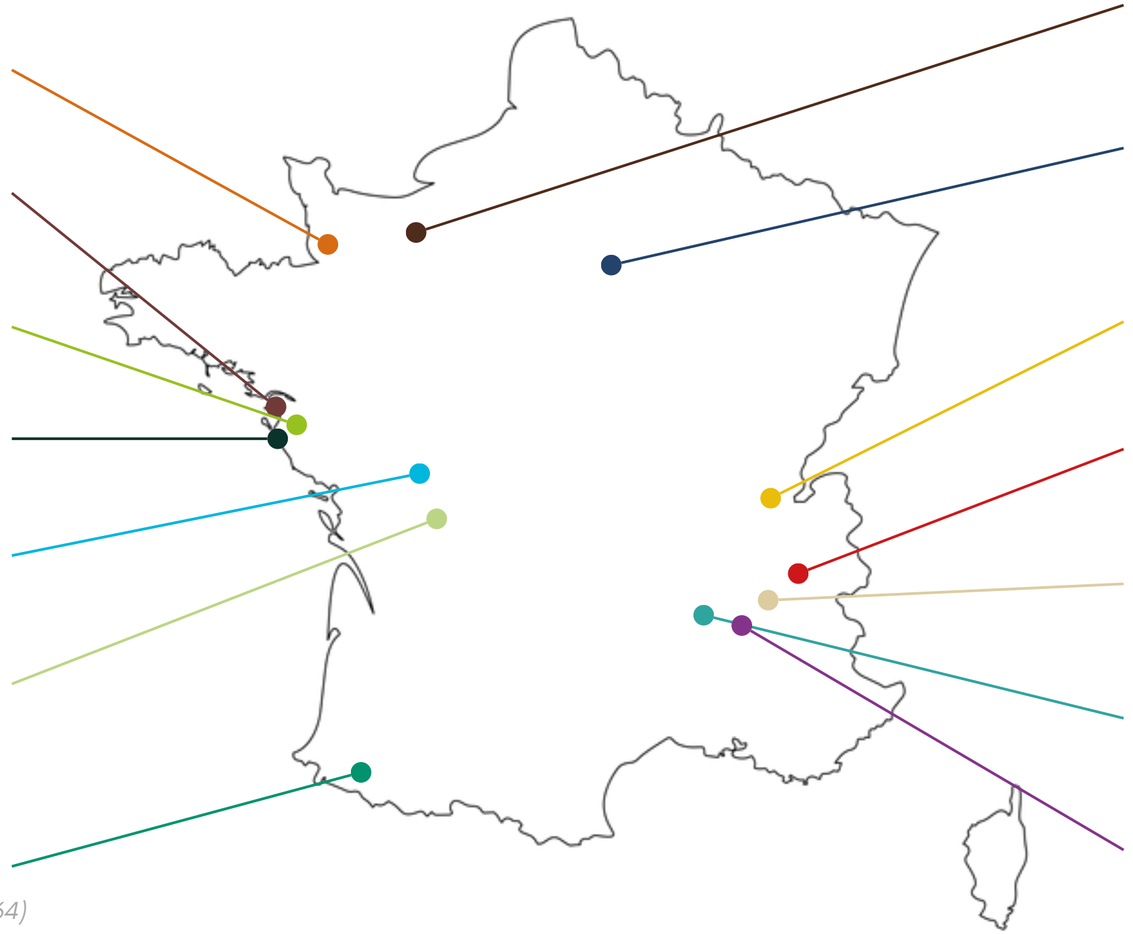
Atelier & Cave de Machecoul
Machecoul - Loire-Atlantique (44)
Fabrication de beurre, de yaourts, de fromages : Machecoulais, Pont d'Yeu, etc...

Milvies - Atelier végétal
Sallertaine - Vendée (85)
Fabrication de desserts végétaux.

Atelier de la Mothe-Saint-Héray
La Mothe-Saint-Héray - Deux-Sèvres (79)
Fabrication du Saint-Héray, Grand Saint-Héray, Six Pans du Poitou, etc...

Atelier de Fontenille
Fontenille - Deux-Sèvres (79)
Fabrication de fromages de chèvre dont le Chabichou du Poitou AOP

Cave d'affinage du Haut-Béarn
Lanne-en-Barétous - Pyrénées-Atlantiques (64)
Affinage du Somport fermier, de la Patte d'Ours, de l'Ardi Gasna et de l'Ossau-Iraty AOP



Atelier de la Houssaye
Saint-Pierre-en-Auge - Calvados (14)
Fabrication du Pont l'Évêque AOP, Livarot AOP, Le Pavé d'Auge, etc...

Atelier de Bries-de-Saint-Rémy
Saint-Rémy-de-la-Vanne - Seine-et-Marne (77)
Fabrication du Coulommiers, Brie de Meaux AOP, Brie de Melun AOP, etc...

Cave de Vieu d'Izenave
Vieu d'Izenave - Ain (01)
Affinage du Comté AOP

Atelier & Cave de la Savoyarde
Saint-Hélène-du Lac - Savoie (73)
Fabrication & affinage de Raclette, de Meule de chèvre, Meule de Savoie, etc...

Atelier de Vinay
Vinay - Isère (38)
Fabrication du Saint-Marcellin IGP, Saint-Félicien, Brousse, Ricotta, etc...

Atelier de Vivarais
Désaignes - Ardèche (07)
Fabrication de Tommes de Montagne et du Picodon AOP.

Atelier & Cave de la Drômoise
Valence - Drôme (26)
Affinage du Picodon AOP affiné «méthode Dieulefit»

LES BEURRES



Les Essentiels

Ces beurres existent au lait cru et au lait pasteurisé

- Demi-sel
- Demi-sel croquant
- Doux

Format individuel

20g



Format boutique

125g **250g**



Format cuisine

3kg



Les Signatures

Ces beurres sont au lait pasteurisé

- Algues
- Poivres du monde aux Épices Rollinger
- Piment d'Espelette
- Paprika fumé
- Citron
- Fleurs
- Ail Noir
- Truffes

Tous les parfums n'existent pas dans tous les formats, se référer au listing prix pour visualiser les différentes options.

Format individuel

20g



Format boutique

125g





Format cuisine

3kg





Les Prestige

Ces beurres demi-sel sont au lait pasteurisé

- Ail noir
- Caviar
- Truffe noire

Format dégustation

48g



LES CRÈMES



Les Classiques

- Crème Crue 44% (Double crème)
- Crème Pasteurisée 36%
- Crème Pasteurisée fleurette 36%
- Crème Bio 40%

Format épicerie

25cl **50cl**



Format cuisine

1kg **5kg**

Cream Cheese

- Nature
- Truffes d'été
- Truffes noires du Périgord

Les cream cheese à la truffe sont disponible à la commande selon les saisons.

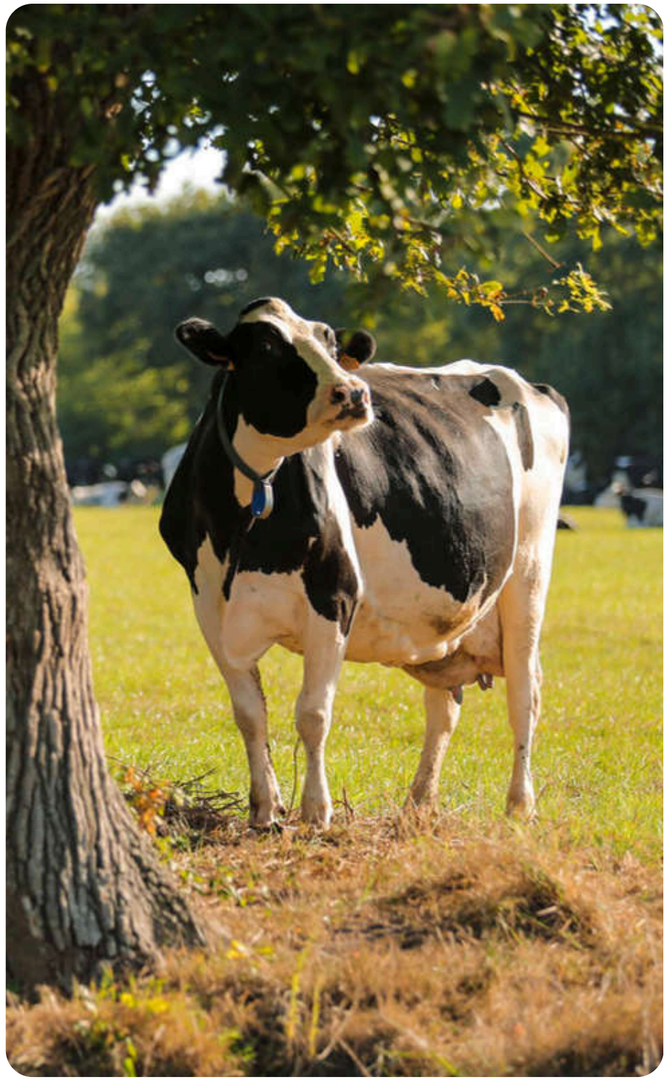
Format épicerie

250g



Format cuisine

5kg



FROMAGES BLANCS & YAOURTS



Fromage Blanc

Les fromages blancs sont fabriqués avec du lait pasteurisé

- Fromage blanc 0% - 3% - 3% Bio - 7%
- Caillé de campagne 0% - 7%
- Faisselle 0% - 7% - 7% Bio

Format épicerie

100g 500g



Format cuisine

1kg 5kg

Fromage Frais sur lit de fruits

Les fromages frais sont fabriqués avec du lait pasteurisé

- Abricot
- Cerise
- Fruits exotiques
- Fraise
- Framboise
- Mûre
- Myrtille
- Pêche
- Poire

Format individuel

150g









Yaourt à la Grecque & Skyr

Ces produits sont fabriqué avec du lait pasteurisé

- Yaourt à la Grecque
- Skyr

Format épicerie

500g



YAOURTS & DESSERTS



Yaourt brassé à l'ancienne

Tous les yaourts brassés à l'ancienne sont en pot en verre traditionnel et fabriqués avec du lait pasteurisé

• 25 parfums différents

Format individuel

180g



Yaourt classique sur lit de fruits

Tous les yaourts classiques sont en pot en verre traditionnel et fabriqués avec du lait pasteurisé.

• 20 parfums différents

Format individuel

125g



Crème dessert

Toutes les crèmes sont fabriquées avec du lait pasteurisé. Vendues par pack de 2 unités.

• Café
• Chocolat
• Caramel

Format individuel

125g (x2)



Dessert

Tous les dessert sont fabriqués avec du lait pasteurisé.

• Crèmes dessert (8 parfums)
• Crème brûlée
• Oeufs au lait
• Panna Cotta (3 parfums)
• Riz au lait (2 parfums)
• Blanc Manger Coco
• Semoule au lait à l'ancienne
• Crémet Nantais

Format individuel

100g





Dessert Végétal

Les desserts végétaux sont préparés à partir d'avoine et crème de coco, lentement fermentés.

• 8 parfums différents

Format individuel

125g (x2)



MIELS & CONFITURES

Miel.
- Miel d'Acacia
- Miel de Montagne
- Miel infusé au Thym

Format individuel

40g



Format épicerie

250g



Confitures
- 10 parfums différents

Format individuel

40g



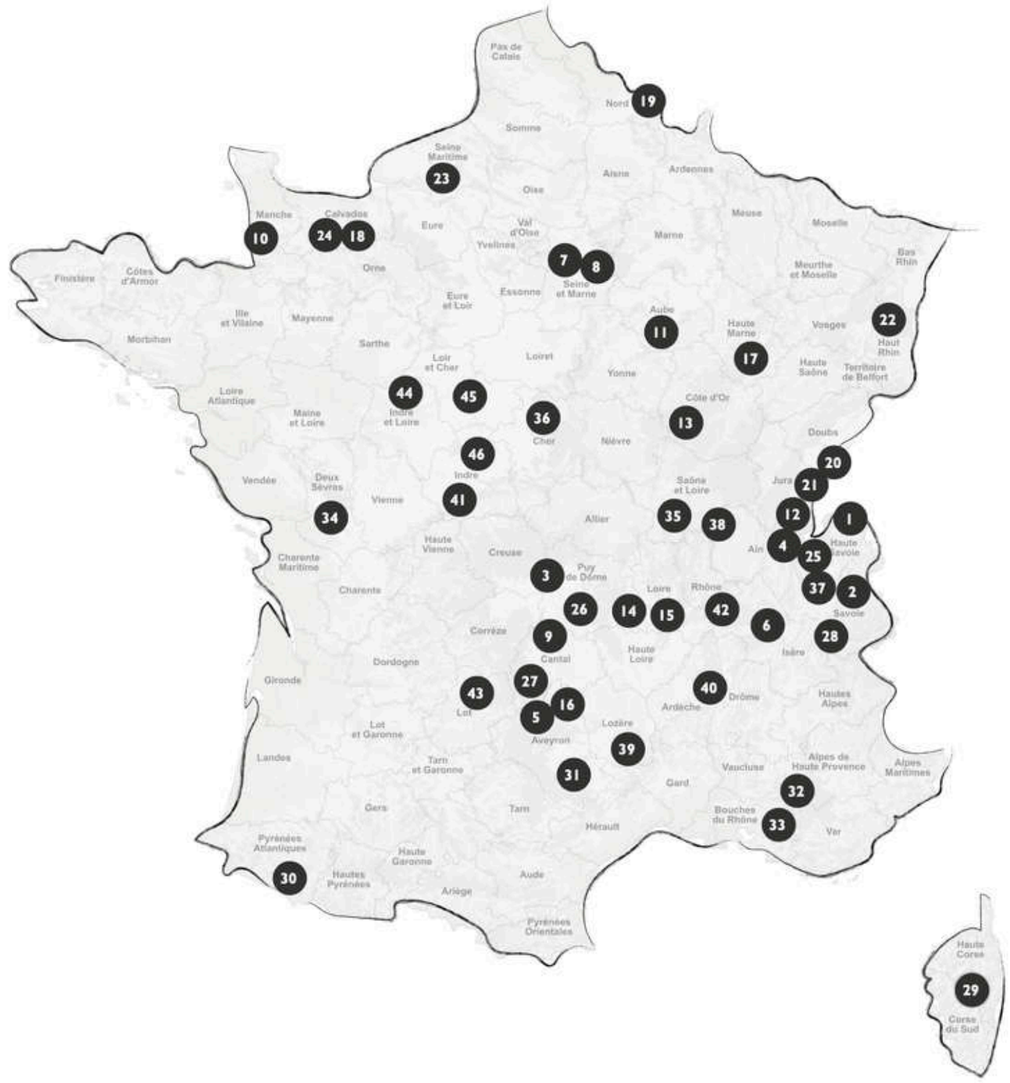
Format épicerie

250g





FROMAGES FRANÇAIS AOP



VACHE

1. Abondance
2. Beaufort
3. Bleu d'Auvergne
4. Bleu de Gex
5. Bleu des Causses
6. Bleu du Vercors
7. Brie de Meaux
8. Brie de Melun
9. Cantal
10. Camembert de Normandie
11. Chaource
12. Comté
13. Epoisses
14. Fourme d'Ambert
15. Fourme de Montbrison
16. Laguiole
17. Langres
18. Livarot
19. Maroilles
20. Mont d'Or
21. Morbier
22. Munster
23. Neufchâtel
24. Pont l'Evêque
25. Reblochon
26. Saint-Nectaire
27. Salers
28. Tome des Bauges

BREBIS

29. Brocciu
30. Ossau-Iraty
31. Roquefort

CHÈVRE

32. Banon
33. Brousse du Rove
34. Chabichou du Poitou
35. Charolais
36. Chavignol
37. Chevrotin
38. Macônnais
39. Pélardon
40. Picodon
41. Pouligny Saint-Pierre
42. Rigotte de Condrieu
43. Rocamadour
44. Sainte-Maure de Touraine
45. Selles-sur-Cher
46. Valencay

FROMAGE DE VACHE

CAN CANOLA

Les fromages à pâte molle & croûte fleurie

Les fromages à pâte molle et croûte fleurie se reconnaissent à leur croûte blanche et veloutée et à leur texture fondante. Leur pâte, douce et crémeuse, développe avec l'affinage des arômes délicats de crème et de champignon.

Camembert AOP



Brie de Meaux AOP



Coulommiers



Brillat-Savarin



Chaource



Saint-Marcellin



Saint-Félicien



Coeur de Neufchâtel



etc...



FROMAGE DE VACHE



Les fromages à pâte molle & croûte lavée

Les fromages à pâte molle à croûte lavée se distinguent par leur croûte orangée, lavée régulièrement durant l'affinage pour développer leur caractère. Leur pâte est souple, fondante et très aromatique, avec des notes intenses et généreuses.

Époisses AOP



Langres AOP



Munster AOP



Maroilles AOP



Vacherin Mont d'or



Livarot AOP



Pont-l'Évêque AOP



Curé Nantais



etc...

FROMAGE DE VACHE

Les fromages à pâte préssée cuite

Les fromages à pâte pressée cuite sont des fromages à la texture ferme et au goût franc, obtenus en chauffant le caillé puis en le pressant. Leur affinage révèle des arômes riches de fruits secs, de beurre et parfois de noisette.

Comté AOP



Beaufort



Emmental Français



Gruyère



Abondance



Meule de Savoie



Laguiole AOP



Montmélian



etc...



FROMAGE DE VACHE



Les fromages à pâte préssée non cuite

Les fromages à pâte pressée non cuite offrent une texture souple à ferme et des saveurs équilibrées, souvent lactées, légèrement fruitées ou végétales. Le caillé est pressé mais non chauffé, ce qui préserve la richesse du lait et la finesse des arômes.

Saint-Nectaire AOP



Reblochon AOP



Tomme de montagne



Tomme aux 7 fleurs



Raclette



Morbier



Salers AOP



Cantal AOP



etc...

FROMAGE DE VACHE

CAN CANOLA

Les fromages à pâte persillée

Les fromages à pâte persillée se caractérisent par leurs veines bleu-vert, développées grâce à des ferments spécifiques durant l'affinage. Leur pâte est fondante et leur goût puissant, mêlant notes salines, crémeuses et légèrement épicées.

Bleu d'Auvergne



Bleu des Causses



Fourme d'Ambert



Fourme de Montbrison



Fourmette



Bleu de Gex



Bleu de Termignon



Bleu du Bonneval



etc...



FROMAGE DE CHÈVRE



Les fromages de chèvre

Les fromages de chèvre se distinguent par leur fraîcheur et leurs arômes délicatement caprins. Selon l'affinage, leur texture peut être fraîche et fondante ou plus sèche et friable, avec des notes lactées, végétales et parfois légèrement noisettées.

Crottin de Chavignol



Sainte-Maure AOP



Valençay AOP



Selles-sur-Cher AOP



Chabichou AOP



Picodon AOP



Pélardon AOP



Rocamadour AOP



etc...

FROMAGE DE BREBIS

CAN CANOLA

Les fromages de brebis

Les fromages de brebis offrent une texture onctueuse et des saveurs riches et chaleureuses. Leur lait, naturellement plus gras et parfumé, développe des arômes doux, légèrement sucrés et parfois noisettés selon l'affinage.

Roquefort AOP



Ossau-Iraty AOP



Broccio frais AOP



Brin d'Amour



Pérail



Ardi Gasna



Tomme de Corse



Fleur d'Espelette



etc...



FROMAGE D'EUROPE



Les fromages d'Europe

Pour compléter la gamme de fromage français, nous proposons également une sélection de grands classiques européens, reflétant la diversité des terroirs et des savoir-faire du continent.

Parmigiano Reggiano



Gorgonzola AOP



Burrata



Taleggio



Appenzel



Gouda



Cheddar AOP



Stilton AOP



etc...

LOGISTIQUE

Nos commandes sont consolidées chaque lundi.

Les produits sont sélectionnés auprès de différentes caves d'affinage en France, puis centralisés à Machecoul (Loire-Atlantique), notre plateforme logistique.

À J+8, la marchandise est expédiée vers l'Espagne en transport réfrigéré contrôlé. Elle arrive à Ibiza sous 48h à 72h, toujours sous chaîne du froid stricte.

Les commandes sont ensuite préparées et dispatchées à nos clients dès le lendemain de leur réception.

Commande le lundi

▼

Sélection & centralisation en France
(7 - 10 jours)

▼

Transport réfrigéré vers Ibiza
(48h - 72h)



Pour la plupart des produits ultra frais, nous travaillons en flux organisé, pas en stock dormant sur l'île.

Cela nous permet : d'éviter les produits qui vieillissent en chambre froide, de garantir une fraîcheur réelle à l'arrivée, d'assurer une qualité constante toute la saison, et de proposer des références introuvables localement.

Et pour les besoins réguliers, nous mettons en place un système de réassort planifié afin d'éviter toute rupture.

Notre modèle n'est pas celui du "grossiste de dépannage". C'est celui d'un partenaire qui anticipe avec vous.

Ce fonctionnement nous permet de garantir :
- une fraîcheur optimale
- une traçabilité claire
- une planification fiable
- une qualité constante tout au long de la saison

Pour les références qui supportent mieux l'affinage long (pâtes préssées cuites et non cuites) nous maintenons également un stock sur l'île, disponible rapidement en cas de besoin ponctuel.

RÉCUPÉRATION DE COMMANDE



Livraison

Livraison directement dans votre établissement par les équipes Can Canola selon un planning prédéfini ensemble.

Transport réfrigéré pour une chaine du froid maitrisée du lundi au vendredi

+34 690 014 250

@can.canola

hello@can-canola.com

can-canola.com

CAN CANOLA

Can Canola

Mercat CLOT MARES
1ª Planta puesto 45-49
Carrer de Bartomeu Vicent Ramon, 28
07820 Sant Antoni de Portmany
Illes Balears, España