

*Le Cayrol*



*le Comptoir du Fromage*  
POUR FROMAGERS AFFINEURS

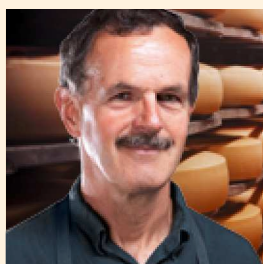


## “*La Fromagerie de Mauléon*

Dans les Pyrénées-Atlantiques, au cœur de la Soule, la Fromagerie de Mauléon sublime le lait de chèvre. C'est en transposant leur savoir-faire ancien et reconnu dans les pâtes pressées de brebis, endémiques des montagnes du Pays Basque et du Béarn, que les maîtres-fromagers de Mauléon créent aujourd'hui le Cayrol.

## *Le Cayrol*

Sous sa croûte finement morgée, le Cayrol renferme une pâte pressée de chèvre, à la pâte blanche immaculée. Sa texture souple et fondante, son goût fruité, légèrement typé caprin et ses notes affinées, font du Cayrol un fromage de dégustation inédit, tout en rondeur.”



*Michel Touyarou*  
Maître-fromager à Mauléon

## *Notre savoir-faire*

Le Cayrol est fabriqué avec du lait de chèvre entier. Après l'étape de caillage et de moulage, les meules de Cayrol sont salées puis affinées 8 semaines. Tout au long de cet affinage, les maîtres-fromagers de Mauléon réalisent plusieurs soins attentionnés pour favoriser le développement de sa croûte délicatement morgée. À mi-affinage, chaque meule est retournée à la main. À la coupe, le lait de chèvre donne au Cayrol sa pâte blanche, si caractéristique.

## *En accord avec*

Les fromages de chèvre s'accordent parfaitement avec des fruits secs, comme les amandes. Le mariage avec du miel d'acacia est également très intéressant. Coupé en dés et associé à des pruneaux d'Agen IGP en brochette, le Cayrol fera aussi des merveilles.

## *Au verre*

Le goût fruité du Cayrol se marie bien avec des vins blancs secs. Un Jurançon, produit dans la région du Béarn, amènera alors de la fraîcheur, des arômes de miel et d'épices. Côté rouge, des vins de Bordeaux seront appréciés, un Graves et un Pessac-Léognan sont à privilégier.



le Comptoir du Fromage  
POUR FROMAGERS AFFINEURS

## Caractéristiques produits

Forme : Meule.  
Croûte : Couleur orangée, légèrement morgée.  
Pâte : Couleur blanche, avec quelques ouvertures.  
Texture : Souple et fondante.  
Goût : Fruité, légèrement typé caprin.



## Caractéristiques fromagères

Dénomination : Fromage au lait de chèvre.  
Mat. grasse sur poids total : 30%  
Ingrédients : Lait de chèvre pasteurisé (origine : France), sel, ferments, conservateur : lysozyme (extrait de blanc d'œuf), colorants de croûte : rocou, caramel. Fabriqué dans un atelier utilisant du lait de vache, brebis et chèvre.

## Qualités nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

- Valeur énergétique : 1501 kJ, 362 kcal
- Matières grasses : 30 g  
dont acides gras saturés : 21 g
- Glucides : < 0,5 g dont Sucres : < 0,5 g
- Protéines : 23 g
- Sel : 1,4 g

## Caractéristiques techniques

### LE CAYROL

Unité consommateur	GTIN UC : 3 222 110 028 737 Dimensions mm (PxLxH) : 250 x 250 x 100 Poids net : 4,400 Kg Poids brut : 4,404 Kg
Colis	GTIN Colis : 932 22110 02873 0 Nombre d'UC : 1 Dimensions mm (PxLxH) : 275 x 274 x 120 Poids net : 4,400 Kg Poids brut : 4,719 Kg
Palette	GTIN Palette : 932 22119 01490 1 Nombre d'UC : 144 Dimensions mm (PxLxH) : 1200 x 800 x 1590 Poids net : 633,600 Kg Poids brut : 704,500 Kg Colisage : 12 colis x 12 couches - 144 colis par palette
Conservation	Température stockage : +2°C / +8°C Température livraison : +2°C / +8°C Hygrométrie % : 85
Distribution	Délai disponible à la vente arrivée 1 <sup>er</sup> entrepôt : 30 jours Agrément sanitaire : FR 64 371 100 CE

Le Comptoir du Fromage : 38, rue du séminaire, bureau 507, 94550 Chevilly-Larue - Tél. +33 (0)5 59 82 57 80 - Fax : +33 (0)5 59 82 50 39  
SAS Les Fromagers Associés - Au capital de 37005 € - Siège social : 42, rue Rieussec - 78220 Viroflay  
RCS VERSAILLES 349 542 415 - APE 4633 Z - TVA INTERCOMMUNAUTAIRE : FR 27 349 542 415

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.